Nº8 - ACOSTO 2014 € 4.00

LACUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

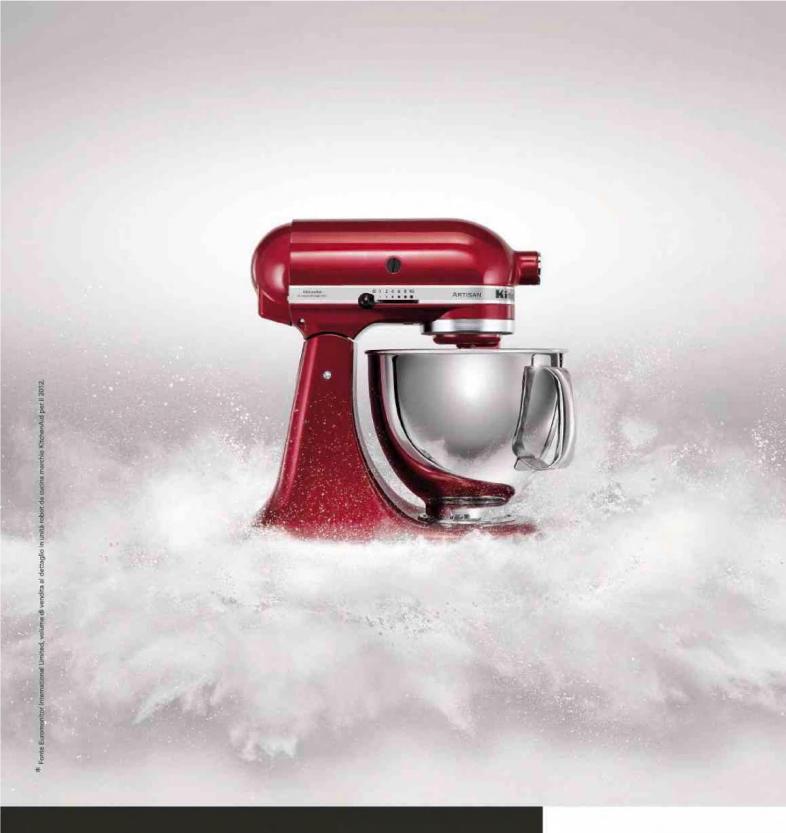




In vendita nei Kitchens Store
MILANO tel. 02 89415540 - MILANO tel. 02 54129344 - MILANO tel. 02 29061647 - ALESSANDRIA tel. 0131
1851576 - BERGAMO tel. 035 231298 - CASALE MONFERRATO (AL) tel. 0142 454267 - CASTELLETTO TICINO (NO)
tel. 0331 924568 - CAPPELLA DE' PICENARDI (CR) tel. 0372 835459 - DESENZANO DEL GARDA (BS) tel. 030 9127077 - EMPOLI (FI) tel. 0571 73259
FIRENZE tel. 055 3245447 - GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA) tel. 081 8954328 - TRIESTE tel. 040 366287 - LUGANO / FAZZALIO tel. 004191 9944213
LISSONE (NI) tel. 039 794969 - GENOVA tel. 010 7729103 - PARMA tel. 0521 284204 - PESARO tel. 0721 30643 - ROMA tel. 06 39674585 - ROMA
tel. 06 8123700

Marchis.r.l. / s.s. n.10 km. 234 - 26039 Vescovato - CR / tel. 0372 830350 - fax 0372 830480 www.marchicucine.com





PIÙ LO USI, **PIÙ DIVENTA BELLO.**

Un design inconfondibile e prestazioni professionali per un robot da cucina amato ed apprezzato anche dai grandi chef. Grazie a 18 accessori opzionali, si rende indispensabile in cucina: mescola, impasta, trita, affetta, macina...

Ecco perché è il robot da cucina più venduto al mondo.*

Scopri tutte le sue potenzialità ai mini-corsi KitchenAid. Info e date su www.KitchenAid.it

KitchenAid







PRONTI PER VOI

1 Il direttore Ettore Mocchetti
a tu per tu con la melanzana, il "buon
prodotto" di questo mese (pag. 64).

2 Ratatouille in guscio croccante (pag. 115).

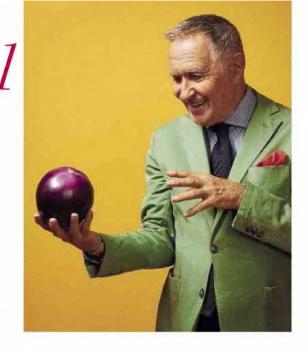
3 Capesante gratinate (pag. 97).

gosto è il mese dell'abbondanza. Anche in cucina, anche in tavola. L'orto è al massimo dello splendore, è una tavolozza di colori e di profumi, di sapori come mai nel resto dell'anno. Peperoni, zucchine, fagiolini raggiungono la piena maturazione, si cominciano a raccogliere le patate comuni, le verdure si

offrono per comporre minestre straordinarie e altrettanto eccellenti insalate. La melanzana, poi, merita un discorso a sé: dolce o piccante, pronta ad accompagnare le più diverse preparazioni, è una delle star del ricettario di stagione. Noi la proponiamo in quattro piatti creativi e in tre contorni facili da eseguire. Un classico del periodo è anche il pomodoro: farne la salsa "perfetta" per condire gli spaghetti o completare la carne e il pesce, magari con qualche estrosa variazione sul tema, è un'arte semplice che tuttavia richiede cura e attenzione e qualche trucco che troverete illustrato in un apposito focus didattico. Altro tema affrontato in questo numero e particolarmente legato alla cucina d'estate sono le marinate e i metodi per approntarle. Composti liquidi a base di oli, acidi e aromi servono ad ammorbidire le materie prime, in particolare pesce e carne, a smorzarne le punte di sapidità o ad aggiungere un sapore in più. Qui ne spieghiamo sette gustose applicazioni corredate delle valutazioni del nutrizionista: perché la marinatura "se è fatta bene, fa bene!". Un appuntamento, quello di agosto, ricco dunque di spunti e di suggerimenti tra i quali si incontrano anche i dessert, un'utile e divertente divagazione su come tagliare anguria e melone, e ancora uno "zoom" sulla cena in terrazza, un classico per chi resta in città, e l'itinerario

gastroculturale, questa volta con meta la Val Gardena, vera regina della cultura gourmande alpina e non solo. In totale 80 ricette tutte

eseguite e assaggiate nelle nostre cucine. Come da tradizione.





Ettore Moschetti



Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo.

E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Sommario AGOSTO 2014



GIUSTI **AD AGOSTO** pag. 8



LEGGERE **CON GUSTO** pag. 22



CONO O COPPETTA? pag. 30



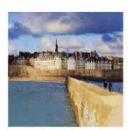




MARINARE **CARNE E PESCE** pag. 46



DUE SEMIFREDDI CON LA FRUTTA pag. 70



BRETAGNA DOLCE-SALATA pag. 72



BUONI PRODOTTI LE MELANZANE pag. 64

RICETTE



L RICETTARIO DOLCI



pag. 90



I FAGIOLI SECONDO DAVIDE OLDANI pag. 36



IL RICETTARIO pag. 96

HACUCINA idee

Di stagione

Giusti ad agosto

In agenda

Dove andare

People

La disfida di Simone

128 Cinema e cucina

Vuoi un drink? Punch freddo

Pesi e misure

Ouando la bilancia non c'è

Shopping

Il pesce è servito

Cono o coppetta?

Leggere con gusto

Nel bicchiere

Piaceri di cantina

Succede con noi

122 Buche e fornelli

HALIANA suggestioni

Le marinate

Marinare carne e pesce

Una serata magica 50

Cena in terrazza

In viaggio

Vette da gourmet in Val Gardena

Bretagna dolce-salata

Buoni prodotti Le melanzane

Cremose dolcezze

Due semifreddi con la frutta

HACUCINA risette

In copertina

Zuppetta di ceci con cozze e spinaci

Vocazione gourmet 28 Biscottini, dolci stemmi di festa

Super pop

I fagioli secondo Davide Oldani

Tradizioni di famiglia

Sapienza antica nel coccio

Scuola di cucina

Tagliare anguria e melone

4 variazioni sul calamaro ripieno

La salsa di pomodoro

Le ricette di tutti i giorni

80 Rapidamente buoni

Il ricettario

86 Antipasti

90 Primi Pesci

100 Verdure

106 Carni e uova

110 Dolci

Le ricette della domenica

Torta croccante con ratatouille

Alici in carrozza con provolone 116

Crema al caffè con melone

leri e oggi

120 Budino di ciliegie

Menu di luglio

124 L'indice dello chef

Indirizzi

Prossimamente

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare La Cucina Italiana anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su www.lacucinaitaliana.it

DIGITA



SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?



APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più



LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione: cucina@lacucinaitaliana.it Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Direttore Responsabile **ETTORE MOCCHETTI**

Direttore Esecutivo ANNA PRANDONI

Progetto Grafico GIUSEPPE PINI Art Director MARTINA UDERZO Contributing Editor FIAMMETTA FADDA

Redazione

EMMA COSTA (caposervizio attualità)

MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia) LAURA FORTI ANGELA ODONE

> Ufficio grafico RITA ORLANDI (responsabile) SARA DI MOLFETTA Photo Editor ELENA VILLA Cucina sperimentale JOËLLE NEDERLANTS

Styling BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione CLAUDIA BERTOLOTTI

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, JACOPO MARIA BIANCHI,
EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, RICCARDO ORFINO,
WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO.

Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina Italiana" PAOLA RICAS

Hanno collaborato
EDOARDO BANFI, IRENE BARATTO, AURO BERNARDI, MICHELA BERNARDI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, VITTORIO CASTELLANI, MARIAGRAZIA CECCONELLO, SAMUEL COGLIATI, TATIANA CONTER, SAMANTA CORNAVIERA, SILVIA DAL MOLIN, GIORGIO DONEGANI, STEFANIA GRUEFF, DANIELA GUAITI, KARIN KELLNER/2DM, ILA MALU, DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI. STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI/RICETTE)

Per le foto
123RF, ALINARI, AURO BERNARDI, SIMONE BURCHI, MATTEO CARASSALE, CRISTIANA CASOTTI,
CONTRASTO, CORBIS, CUBO IMAGES, MARIO DI PAOLO, FOX EATING SKYR, ALFIO GAROZZO, GETTY IMAGES, RICCARDO GHILARDI/CONTOUR, WILLEM GROENEVELD, MATTEO IMBRIANI, IPA, RICCARDO LETTIERI GABRIELE MAI, MASTERPHOTO, MDA COM, OLYCOM, MASSIMO PISATI, BEATRICE PRADA, SIME, SUPERSTOCK, MARCO TISI, LUIGI VOLPE, STEFANO ZARDINI

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI Advertising Manager FEDERICA METTICA

Agenzie e Centri Media Roberto Pasini Direttore Off Line, Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini. Digital Advertising Elia Blei Direttore, Centri Media Digital Lombardia Carlo Carrettoni Responsabile, Silvio Carta, Alessandra Cellina, Letizia Morelli.

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta Alessandra Actis, Giselle Biasin, Daniela Dal Pozzo, Angela D'Amore, Laura Milano, Silvia Montessori. Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi Responsabile, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700 Toscana, Umbria Giuliana Montagnori Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654 Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894 Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249 Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157 Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adelline Encontre
Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Bercellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041 Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973



I MENU di AGOSTO

Otto proposte scelte tra le nostre ricette

FRESCHISSIMO

52. Riso bicolore con triplo condimento

108. Tartara di bue con "sbriciolata" ai capperi e olive

111. Cornetti con yogurt e granita al cioccolato



FERRAGOSTO

66. Tartara di melanzana fumé e mozzarella

99. Pizza di mare

71. Semifreddo di more e yogurt



94. Spiedi di riso e carpaccio

68 Involtini di melanzana con crema di ceci

112. Sospiri



TUTTO PESCE

79. "Granita" di pomodoro, calamari e zucchine

91. Fusilli con cozze e pane croccante

98. Sogliola con fagiolini e finocchi

84. "Vermut-frappé" con anguria e frutti rossi



VEGETARIANO

80. Spaghetti con ricotta e olive 108. Uovo al cartoccio

e patatine alla paprica

30. Gelato alla halva



FACILE

93. Crema fredda di carote e piselli

109. Vitello al forno con cappelle di porcino

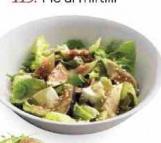
83. Tortelli di sfoglia alle prugne



101. Panzerotti con peperoni, melanzane e olive

103. Insalata di fichi con quinoa soffiata

113. Pie ai mirtilli



GOURMET

105. Sauté di funghi, zucchine e carote

107. Coniglio in zuppetta di mandorle

55. Grissini rapidi al grana e timo

113. Gelato al grano arso e susine al vino





Total. Lo yogurt a regola d'arte.



La perfezione spesso è fatta di poche semplici cose. Yogurt Total, ad esempio, contiene solo buon latte di mucca e fermenti lattici vivi. Da più di ottant'anni FAGE lo produce così, seguendo la ricetta classica dell'autentico yogurt greco colato.

Cremoso, naturale al 100%, dal gusto vellutato. **Un capolavoro anche di leggerezza**: Total 0% ha zero grassi, solo 57 chilocalorie per 100 grammi, ma è ricco di proteine (10,3%/100 g). Ideale per una dieta equilibrata senza mai rinunciare al piacere.





Giusti ad AGOSTO

Sono pronti i semi *portafortuna* di Capodanno. Frutta e verdura sono al **vertice del sapore**. E non c'è piatto di mare senza crostacei e conchiglie

A CURA DI EMMA COSTA

GAMBERO

Gli occhi e il budellino, che si sfila incidendo il dorso dopo averlo sgusciato, sono i soli due elementi da scartare. Tutto il resto è pura bontà.

È L'INGREDIENTE delle ricette

E L'INGREDIENTE delle rice alle pagine 54 e 99.



Per il suo gusto acidulo in Trentino è abbinato fresco alla carne salada o cotto con selvaggina e carne di maiale. Ovunque è poi apprezzato in pasticceria per le sue qualità decorative e per la freschezza. È L'INGREDIENTE delle ricette alle pagine 71 e 84.

lentischie "

È il mese della loro raccolta, o carpitura. L'intera pianta viene falciata o sradicata. Poi è lasciata a terra per parecchi giorni ad appassire con i suoi semi prima di essere sgranata.

Anche le lenticchie più "fresche" sono quindi già secche.

Peperone

A renderlo indigesto a molti è la buccia: contiene cellulosa, che non si assimila.

La parte bianca è la più ricca di capsaicina, l'alcaloide responsabile del sapore piccante che resiste inalterato a cottura e congelamento.

È L'INGREDIENTE delle ricette alle pagine 45, 56, 81, 82, 94, 98, 101, 104, 115.

CALAMARO

Per distinguerlo
dal meno pregiato ma simile
totano, basta sfiorare le
ventose dei tentacoli. *Le sue*sono morbide, quelle
del totano hanno un sottile
anello cheratinoso.

È L'INGREDIENTE delle ricette alle pagine 42-45, 89 e 98.

È il momento di

ANGURIA COZZE
CETRIOLI PAGRO
FAGIOLINI PASSERA
MELANZANE PALOMBO
MELONE SARDA
POMODORI ORATA
ZUCCHINE SCAMPI

FASOLARO

La polpa cruda di questa conchiglia è gustosa e morbida. Ma ha un peduncolo rosso che cuocendo diventa duro e gommoso: prima di portarlo sul fuoco va battuto col pestacarne o sminuzzato.





FESTA DEL LATTE

Malga Fane è un villaggio alpino da cartolina a 1739 metri di altitudine, sopra Valles, in Val Pusteria (Alto Adige). Nel Medioevo era così isolato che vi venivano reclusi i malati di peste, oggi è meta di un turismo in cerca di tranquillità fra le sue baite raccolte intorno a una chiesetta col campanile aguzzo. È qui che si svolge la QUINTA EDIZIONE della Festa del Latte, un'occasione per scoprire virtù e segreti di questo alimento e dei suoi derivati, fra i quali gli eccellenti prodotti lattiero caseari altoatesini.

www.suedtirolermilch.com

DOVE ANDARE

Dall'Alto Adige alla Puglia tanti appuntamenti. Iniziative dedicate ad alimenti semplici.

Persino evocative del rancio dei soldati della Grande Guerra

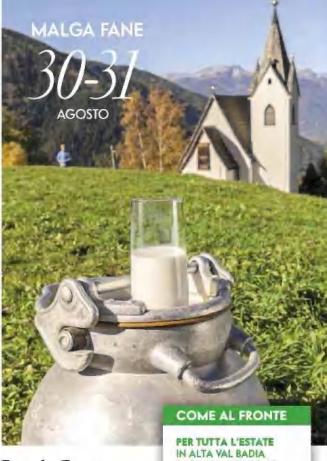
A CURA DI EMMA COSTA



SAGRA DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA

La storica cittadina
a 25 chilometri da Torino
dedica 10 GIORNI DI FESTA
al suo prodotto più
famoso. Quattro le varietà:
il Quadrato, il Corno
di bue, la Trottola, a forma
di cuore, e il Tumaticot,
schiacciato. L'evento
coinvolge il pubblico da 65
anni con spettacoli, mostre
d'arte, raduni di trattori
agricoli e di auto d'epoca,
iniziative per bambini
e di solidarietà.

www.comune.carmagnola.to.it



IN 8 BAITE VENGONO
SERVITI MENU CREATI
DA ALTRETTANTI CUOCHI
STELLATI ISPIRATI A QUELLO
CHE MANGIAVANO
I SOLDATI DELLA PRIMA
GUERRA MONDIALE.
DALLA MINESTRA
DI FARINA TOSTATA
AL DOLCE DI PATATE,
SERVITI, COME ALLORA,
NELLE GAVETTE.
www.altabadia.org

MERCATINO (

Per cinque giorni fra i palazzi
e i deliziosi cortili del centro
storico di Maglie, CITTADINA
DEL SALENTO, novanta
bancarelle ospiteranno il
più gustoso cibo di strada e le
eccellenze gastronomiche pugliesi.
mercutinodelgusto.it



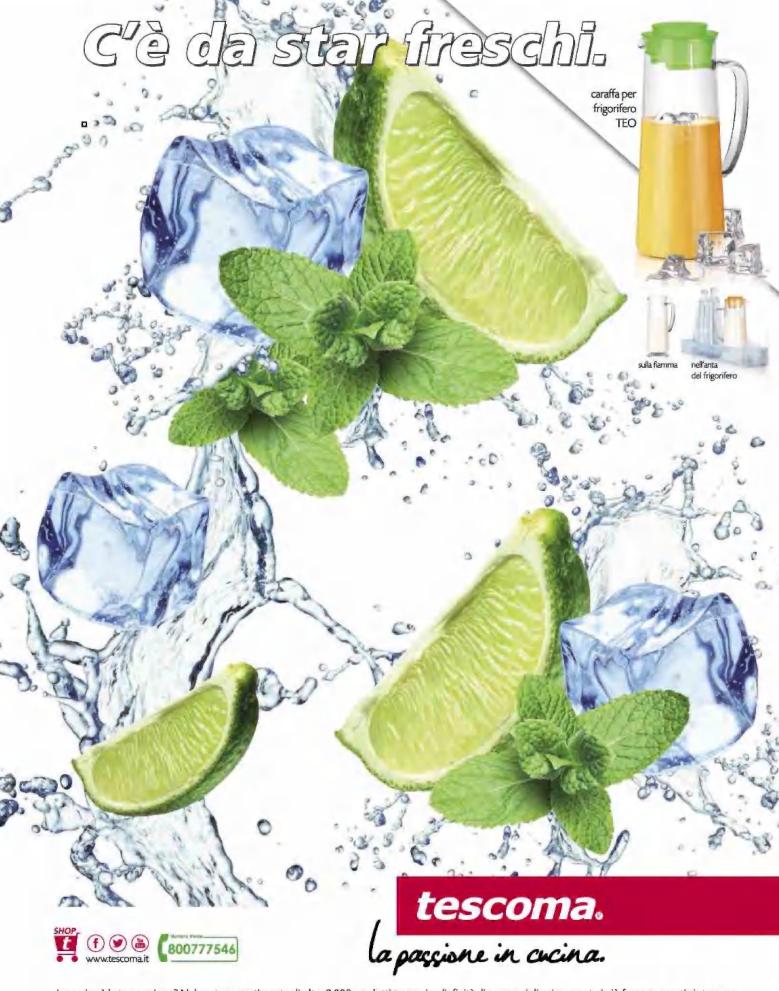
PAROLARIO 2014

Dal 29 agosto al 6 settembre a VILLA DEL GRUMELLO di Como si torna a parlare di cultura del cibo. Tema di questa edizione: Il gusto ritrovato. Nutrire il corpo, coltivare l'anima. parolario.it



Fotografia di Export Organisation Alto Adige/Frieder Bitckle, Gabriele Mel. Mast

Agroto ens



La cucina è la tua passione? Nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno: ti aiuteranno in cucina, nella preparazione dei piatti di tutti i giorni e dei menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

CUCINA people



PIÙ DI QUEL CHE **INSEGNA LA STORIA**

Sabadi è un cioccolato fatto secondo tradizione miscelando a freddo (a destra) zucchero e fave di cacao (sotto) macinate. A differenza del tipico prodotto modicano, viene temperato e diventa così più lucido e meno deperibile.





La disfida di SIMO

Stanco di fare l'uomo d'affari, si appassiona al CIOCCOLATO. E a Modica, dove lavorare il cacao è un'arte antica,

TESTO DANIELA GUAITI FOTOGRAFIE ALFIO GAROZZO el 2008 Simone Sabaini smette di lavorare nel mondo della finanza: riceveva grandi soddisfazioni economiche, ma a scapito della qualità della vita. Entra con mansioni direttive nel commercio equo e solidale e in Sud America segue le filiere di produzione del cioccolato. Durante una vacanza la luce della Sicilia lo conquista al punto da decidere che sarebbe stato quello il posto di un nuovo inizio. Si trasferisce a Modica, dove da secoli il mestiere di cioccolataio viene tramandato di generazione in generazione, e nel 2011 apre Sabadì, laboratorio artigianale dove produce 26 cioccolati diversi, da quello al mandarino tardivo di Ciaculli a quello al fior di sale di Trapani. "Anche la mia lavorazione è diversa da quella modicana e risolve un problema di durata. Il cioccolato di Modica deve essere consumato entro un paio di settimane, per evitare che la parte grassa del cacao si separi e il prodotto si ricopra di una patina bianca e tenda a sbriciolarsi. Ma il cioccolato può essere stabilizzato con un trattamento termico detto temperaggio, che nell'antica lavorazione di Modica non è previsto. In questo modo riesce a mantenere a

lungo inalterate le sue caratteristiche".









STYLISHOES

SKASHOES.COM



Estate Bowl

IMPEGNO Facile TEMPO 10 minuti più 4 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

54 d rum giamaicano con note di agrumi e spezie (ideale l'Appleton Estate Reserve) 2 arance – 1 grosso limone zucchero – noce moscata caffè in chicchi – ghiaccio

PREPARATE lo sciroppo di agrumi orange shrub: coprite le scorze delle 2 arance e del grosso limone con circa 200 g di zucchero e pestatele un po' per estrarne l'olio essenziale. Lasciate marinare per 2-3 ore: lo zucchero si scioglierà parzialmente. Allungate poi con 220 g di acqua bollente, filtrate e fate raffreddare lo sciroppo. MISCELATE nella coppa con 6-7 cubetti di ghiaccio il rum, 27 cl di orange shrub, 72 cl di acqua ghiacciata e il succo del limone. COMPLETATE con una grattugiata di noce moscata e chicchi di caffè.

 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 17 giugno

LO STILE IN TAVOLA

Ciotola e bicchieri Centrotavola Milano.

Il cocktail è stato realizzato con Campari Academy, che ringraziamo per la collaborazione.

PUNCH FREDDO da bere in compagnia

Per dare subito il tono alla serata, accogliete gli ospiti con questa versione contemporanea del punch, che mescola il CALORE ESOTICO DEL RUM con la freschezza del limone e profumi di noce moscata e di caffè

COCKTAIL EDOARDO BANFI TESTI LAURA FORTI FOTO RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

CRIERI Vestiamo Diamanti



crien.com

Quando la BLANCIA non c'è

Nessun problema: bicchieri, tazze, cucchiai di tipo comune, pizzichi e pugnetti sono misure molto più **PRECISE** di quanto si pensi. Ecco nove simpatici aiuti

A CURA DI MARIA VITTORIA DALLA CIA ILLUSTRAZIONI KARIN KELLNER/2DM

BICCHIERE DA ACQUA COLMO

equivale a:

200 g di acqua, vino, brodo
220 g di latte
170 g di zucchero semolato
130 g di farina
160 g di riso



BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO

equivale a: **60 g di acqua**, vino, brodo

65 g di latte

55 g di olio

50 g di zucchero semolato



PUGNETTO

equivale a: 30 g di riso 32 g di zucchero semolato 24 g di farina



TAZZINA DA CAFFÈ COLMA

equivale a:

80 g di acqua, vino, brodo
70 g di olio
70 g di zucchero semolato
50 g di farina
40 g di grana grattugiato



TAZZA DA TÈ COLMA

equivale a:

240 g di acqua, vino, brodo
250 g di latte
210 g di zucchero semolato
160 g di farina
200 g di riso



PIZZICO

equivale a: 5 g di sale grosso 4 g di sale fino 3 g di zucchero semolato



CUCCHIAINO DA TÈ RASO

equivale a:
4 g di acqua, vino, brodo
3 g di olio
5 g di sale grosso
4 g di sale fino
3 g di zucchero semolato
2 g di farina
2 g di grana grattugiato



CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO

equivale a:

12 g di acqua, vino, brodo, latte
10 g di olio
16 g di sale grosso
14 g di sale fino
10 g di zucchero semolato
8 g di farina
6 g di grana grattugiato





SOLO I MIGLIORI FARANNO PARTE DEL NOSTRO VINO.



Uve accuratamente selezionate, sensibilità nella lavorazione e un'immensa passione fanno crescere vini che rispecchiano la caratteristica di ciascun vitigno, del clima, del tipo di terreno e il lavoro appassionato dei nostri viticoltori. Il vino di Colterenzio è un inno al piacere ed ha soprattutto un obiettivo: dare piacere a chi lo degusta.

colterenzio.it

f /colterenzio



Il PESCE è SERVITO

Scorfani ritratti con spirito naïf. Saraghi liberamente interpretati in bianco e nero. Carpe koi iperrealiste. Portano il mare IN TAVOLA



Nuova Immagine Mezzelune.



Dal 1877. La sostanza è sempre quella.



Nuova immagine per la linea Mezzelune Auricchio Piccanti e Dolci che restano inalterate nella loro qualità e nel sapore.

I F.lli Auricchio nel pieno rispetto della tradizione, tramandata per quattro generazioni dal 1877, coniugano le più moderne tecnologie all'antica ricetta ottenendo un Provolone Unico e Sempre l'Originale.





Il vasetto che conquista

PER SERVIRE UN COCKTAIL O COME SEGNAPOSTO, PER COLTIVARE ERBE AROMATICHE O COME LANTERNA DI DESIGN: IL VASO QUATTRO STAGIONI NON È PIÙ SOLO IL RE DELLE CONSERVE, MA UN'ICONA DI MODERNITÀ DAI MILLE VOLTI



Racchiuse in uno scrigno di vetro, le stagioni vivono più a lungo nella loro bontà: la freschezza dei frutti di primavera, la solarità delle verdure dell'orto in estate, il profumo di bosco, di funghi e di castagne in autunno, la fragranza natalizia degli agrumi in inverno... il vaso Quattro Stagioni è da sempre custode dei sapori di conserve casalinghe, preparate con amore secondo ricette di famiglia. Un metodo che preserva non solo il gusto, ma anche valori e tradizioni. Oggi Bormioli Rocco con Quattro Stagioni inaugura una nuova stagione: quella della modernità e delle nuove idee. Il vaso più famoso d'Italia si apre a una vetrina infinita di possibilità e di utilizzi tutti da esplorare: protagonista della vasocottura, una tecnica amata nell'alta cucina che sfrutta il vapore sprigionato all'interno del vaso chiuso durante la cottura a bagnomaria, Quattro Stagioni è ideale per servire cocktail secondo la moda statunitense del "drinking-in-a-jar",

ovvero bere nel vasetto; in tavola

i barattoli possono essere usati per offrire finger food o zuppe estive, come segnaposti o centrotavola, o ancora per contenere tovagliolo, forchetta e coltello, mentre i tappi diventano insoliti piattini porta pane.

E non è tutto: perfetti per coltivare pianticelle in un piccolo e raffinato orto urbano, i Quattro Stagioni possono ricoprire il ruolo di lampadari o candelieri, di vasi da fiori o di contenitori per un elegante picnic.

Bormioli Rocco ha proposto tutto questo

al pubblico in un evento che ha coinvolto il 13 giugno scorso personalità come Enrica Della Martira, finalista nell'ultima edizione di Masterchef e Nicola Santini, giornalista esperto di bon ton e autore del libro L'ora della merenda.

quattrostagioni.bormiolirocco.com

In Piazza Gae Aulenti a Milano lo scorso 13 giugno i vasi Quattro Stagioni hanno dato spettacolo: alla tradizione si è affiancata l'innovazione di usi creativi, che hanno visto i vasetti trasformati in contenitori per i fiori, in elementi di arte e decorazione, o in protagonisti per degustazioni di finger food e cocktail.





LEGGERE con gusto

Tre libri dove si mostra che dai ricettari possono nascere ROMANZI, avventure e percorsi. Più idee per una nuova vita dello yogurt

A CURA DI ANGELA ODONE



o yogurt abbandona la sua sobrietà e diventa voluttuoso. L'idea del frozen yogurt nasce nel New England negli anni '70 ed è subito un grande successo. In questo libro, piacevole da sfogliare, trovate tutte le informazioni per preparare a casa un dessert fresco e un po' diverso dal solito. Bastano yogurt bianco, panna, zucchero a cui aggiungere frutta, cioccolato, caramello e un pizzico di fantasia. "Frozen yogurt", It Mylk, Guido Tommasi Editore, www.guidotommasi.it 22,50 euro



DI CUOCHI E DI PIRATI

Può un pranzo salvare la vita? Owen Wedgwood, chef rinomato, viene rapito dalla piratessa Hannah. Il patto è questo: ogni domenica dovrà preparare per lei un pranzo delizioso, solo così rimarrà vivo... "Cannella e polvere da sparo", Eli Brown, Ed. Bompiani, www.bompiani.eu 18 euro



DUE FRATELLIE UNA CASA

I ricordi del cibo, del bosco, del buio si mescolano affettuosamente in questo libro scritto a quattro mani dei fratelli Carofiglio, l'uno scrittore di gialli, l'altro architetto e sceneggiatore. "La casa nel bosco", Gianrico e Francesco Carofiglio, Ed. Rizzoli, www.rizzoli.eu 14 euro



DALLA A ALLA Z

Grandi vignaioli e grande cuoco, Bruno e Marcello Ceretto ed Enrico Crippa interpretano e raccontano il lessico delle Langhe lettera per lettera, ingrediente per ingrediente, piatto per piatto. "100% Alba, Ceretto/Crippa", Stefano Zuffi, Ed. Mondadori Electa, www.electaweb.it 34 euro



CONTIENE
ANCHE RICETTE
DI MILKSHAKE,
CHEESECAKE,
CUPCAKE
E MOUSSE

rafie of Riccardo Lettie







La tua carta **Visa** ti apre un mondo di **vantaggi**

Entra nel Live Club powered by Visa e scopri quanti privilegi ti aspettano

Iscriversi è semplicissimo, basta registrarsi sul sito per approfittare dei reward a te riservati. Primo tra tutti, un abbonamento di 4 numeri all'edizione digitale della tua rivista Condé Nast preferita, a scelta tra quelle proposte. Potrai anche vedere i video tips in fatto di styling, food e make up, pensati per te da Condé Nast e Visa per essere sempre cool e up to date. Ma soprattutto, ti aspettano uno shopping incredibilmente glam e sconti esclusivi in alcuni tra i più noti store d'Italia, online e non. Purtroppo per gli altri, tutto questo è solo per i possessori di carte Visa e V PAY.

Scopri di più su cnlive.it nella sezione dedicata

Iscrizione al Live Club powered by Visa riservato solo al titolari di carte Visa e V PAY. Operazione a premio dal 10/07/2014 al 10/10/2014. Regolamento, informativa privacy e dettaglio premi nella sezione *Live Club powered by Visa* sui sito <u>cnlive.it.</u> Per maggiori informazioni chiama lo 0543/465060 attivo dal lunedì al venerdi dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18.

Live Club powered by Visa

PIACERI di CANTINA

Una telefonata di preavviso e un pomeriggio di vacanza dedicato alla visita della cantina di produttori **APPASSIONATI** e poco conosciuti.

I nostri esperti ne hanno scelti dieci: da raggiungere con una gita, tornando con una scorta di ottime bottiglie di prezzo invitante

A CURA DI STEFANIA GRUEFF

BREZZE DI MARE, ARIA DI MONTE

L'anima delle Cinque Terre e dell'entroterra del Ponente Ligure da portare a casa in vini di terroir. Mentre nella Valle dell'Adige si va anche per scoprire i suoi versatilissimi, classici bianchi



"ÇIMIXÂ L'ANTICO" 2013 PORTOFINO BIANCO BISSON

La cantina di Piero Lugano è sotto i portici del centro di Chiavari: non a caso prima di diventare vignaiolo, Lugano aveva un'enoteca. Ha fatto molto parlare di sé per la spumantizzazione subacquea" nella baia di Portofino del suo vino "Abissi". Questo invece è un bianco raro, solo 3300 bottiglie, molto complesso, ricavato nelle Cinque Terre da vigne antiche ed estreme. Da sperimentare. Chiavari (GE), tel. 0185314462.

www.bissonvini.it 12 euro



"POGGIO PINI" 2012 ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE TENUTA ANFOSSO

È il rosso per antonomasia della Riviera di Ponente. Alessandro Anfosso, il proprietario, che prima vendeva il suo vino sfuso, si è specializzato nel Rossese, e il Poggio Pini è oggi la pietra di paragone per la tipologia. Lo produce nella splendida cantina di Val Verbone, che merita la gita. Il Poggio Pini, se molto giovane, può risultare un po' scontroso, e vale la pena di berlo un anno dopo l'acquisto. Soldano (ÎM), tel. 0184289906, www.tenutaanfosso.it 15 euro



"RAETIA" 2013
ALTO ADIGE PINOT GRIGIO
VITICOLTORI ALTO ADIGE

Un marchio tutto nuovo, una realtà giovane, ma con le spalle forti della tradizione. Sono cinque cantine sociali, unite sotto il marchio SüdTirol con la cantina ad Appiano, sulla Strada del Vino, un percorso dove le vigne sono belle come un giardino. Questo Pinot Grigio è fresco, vivace, aromatico. Strepitoso il rapporto tra qualità e prezzo. Vale la pena di farne una scorta per il ritorno in città. Appiano (BZ), tel. 0471660060, www.weinbauernverband.com 7,50 euro



"ALTKIRCH" 2013 ALTO ADIGE CHARDONNAY COLTERENZIO

Siamo a Cornaiano, di nuovo sulla Strada del Vino, tra colline arrembate da vigneti, dove l'accoglienza è professionale eppure calda. Questa di Colterenzio, 300 soci per 300 ettari di vigneti, è una delle cooperative storiche più stimate in Italia, e lo Chardonnay "Altkirch" è l'esempio di gran razza dei loro vini, amati tanto dagli intenditori quanto da chi cerca solo il piacere nel bicchiere. Cornaiano (BZ), tel. 0471664246,

www.colterenzio.it 9,90 euro

Fotografie of Marco Tisi, Merio Di Paolo

IL FASCINO DELLA MAREMMA

Dal suo cuore più selvaggio, a sorpresa un bianco internazionale, e da Scansano il rosso bandiera della zona in un'etichetta piena di personalità

"ENOS I" 2013 " MAREMMA TOSCANA SAUVIGNON MONTAUTO

Manciano è terra di rossi. Eppure il giovane Riccardo Lepri è voluto andare controcorrente, dimostrando che si possono fare anche dei bianchi interessanti, e ha creato questo Sauvignon "Enos", che si distingue per le note di lime e limone. Sorprenderete gli amici con un'etichetta che pochi conoscono. Manciano (GR), tel. 05641836068, www.montauto.org 18 euro

"ROGGIANO" 2012 MORELLINO DI SCANSANO VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO

La Cooperativa dei Vignaioli del Morellino è il riferimento per questo vino-simbolo della Bassa Maremma. Arrivando alla cantina in località Saragiolo, si scorgono da lontano i grandi contenitori di acciaio: 150 soci e due milioni di bottiglie non sono pochi, eppure sono vini di carattere e ottima qualità media. Puntate sul "Roggiano", 90% sangiovese, 10% merlot. Scansano (GR), tel. 0564507288,

www.cantinadelmorellino.it 8 euro



TRA INCANTEVOLI COLLI

Nelle Marche e in Abruzzo si incontra una civiltà gentile nelle linee e nei colori del paesaggio, nell'arte di borghi e castelli, nel calore dell'ospitalità. E naturalmente nel cibo e nel vino. Sempre sinceri e invitanti



"DI GINO" 2013 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI FATTORIA SAN LORENZO

Lasciate le spiagge di Senigallia e risalite verso Montecarotto, per ammirare panorami di straordinaria vastità dalle mura turrite del paese, e per andare a trovare Natalino Crognaletti, uno dei portabandiera dell'autenticità e della purezza di questa denominazione notissima. Il suo Verdicchio è generoso, saporito, caldo, il vero vino "da tavola" da accompagnare alla cucina di pesce non solo marchigiana. Montecarotto (AN), tel. 073189656 www.fattoriasanlorenzo.com 7 euro



FALERIO DEI COLLI ASCOLANI 2013 AURORA

Per provare un biodinamico vero, rotta verso Offida, tra i Colli Ascolani, quasi al confine con l'Abruzzo, in una delle aziende che, 30 anni fa, fra le prime ha fatto questa scelta, ottenendo vini molto tipici del territorio piceno. Questo, schietto e bevibile, nasce dall'unione di tre vitigni autoctoni, trebbiano, passerina, pecorino. Se poi una gita non basta per tutte le bellezze del posto, si passa la notte nell'agriturismo. Offida (AP), tel. 0736810007, www.viniaurora.it 6 euro



"FONTE CUPA" 2013 TREBBIANO D'ABRUZZO CAMILLO MONTORI

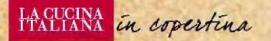
Controguerra è al confine

con le Marche: la vista da un lato sull'Adriatico, dall'altra sul Gran Sasso. Qui Camillo Montori, uno dei leader della vitivinicoltura abruzzese, erede della cantina fondata nel 1870, produce i suoi vini ormai considerati dei classici. Di punta il Trebbiano di cui è interprete d'eccellenza, che conferma le sue qualità con la vendemmia 2012. La visita può finire con un pranzo nel bel palazzo quattrocentesco della tenuta. Controguerra (TE), tel. 0861809900, www.montorivini.it 6,50 euro



CERASUOLO D'ABRUZZO 2013 FATTORIA BUCCICATINO

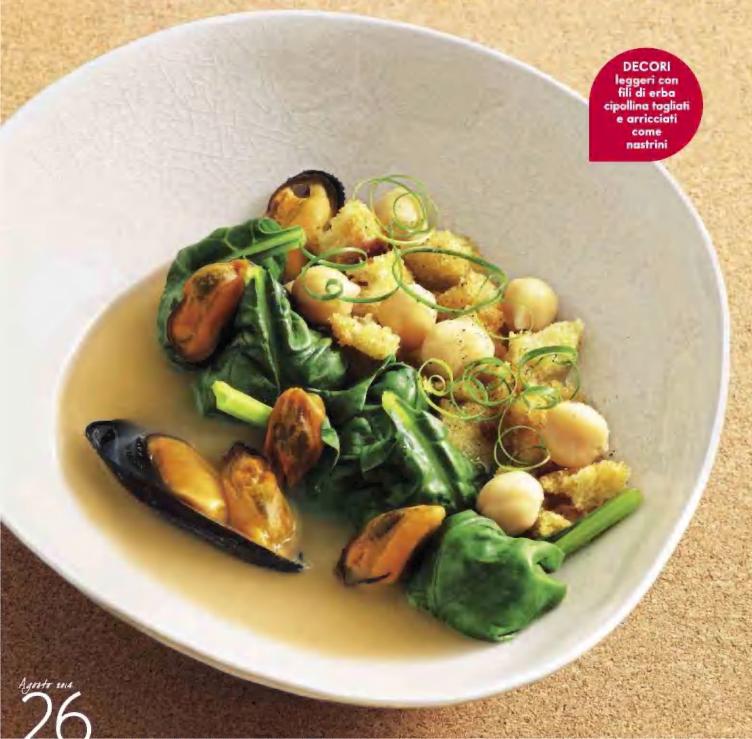
Una piccola cantina poco nota, che si fa apprezzare per la sincerità dei suoi vini e del suo olio di oliva. In particolare per questo Cerasuolo, vivo e accattivante, con il suo bel colore rosato e il sapore ampio e fruttato. Il Cerasuolo ha la piacevole caratteristica di essere ambivalente: servito fresco, può fare bella figura sia al posto di un bianco sia al posto di un rosso con pesci o carni. Vocri (CH), tel. 0871720273, www.buccicatino.it 7 euro



ANTIPASTO di MARE e di TERRA

I MOLLUSCHI più saporiti sono addolciti dai ceci e rinfrescati dalla nota vegetale e appena amarognola degli spinaci. Un delicato brodetto e la mollica croccante completano piacevolmente la preparazione

RICETTA JACOPO MARIA BIANCHI TESTO ANGELA ODONE FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA



Fotografia di StookFood/Olycom

Zuppetta di ceci con cozze e spinaci

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore più 12 ore di ammollo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg cozze pulite

150 g ceci secchi

40 g pane raffermo

30 foglie di spinaci di medie dimensioni prezzemolo – alloro – peperoncino fresco aglio – vino bianco – olio extravergine – sale

1METTETE in ammollo i ceci per 12 ore almeno. Scolateli, sciacquateli e lessateli in acqua con 2 foglie di alloro spezzate per 1 ora e 30': dovranno mantenersi integri. Filtrate il liquido di cottura e conservatelo. 2 RACCOGLIETE le cozze in una casseruola con un filo di olio, un peperoncino, uno spicchio di aglio e un ciuffo di prezzemolo; sfumate con un bicchiere di vino bianco, coprite e lasciate aprire le conchiglie in 3-5'. 3 SGUSCIATE parte delle cozze e filtrate il liquido di cottura attraverso un colino fine foderato di cotone idrofilo o di garza. 4 TRITATE grossolanamente il pane e fatelo dorare in padella in un filo di olio. 5 FRULLATE 100 g di ceci con 300 g della loro acqua di cottura e 200 g del liquido delle cozze filtrato.

6 AMMORBIDITE le foglie degli spinaci immergendole per meno di un minuto nell'acqua di cottura dei ceci, calda. Avvolgete 2-3 cozze sgusciate e 2-3 ceci in ciascuna foglia e chiudetela a fagottino. Disponete in ogni piatto 5 fagottini, da un lato distribuite una parte delle cozze rimaste e dall'altro il pane tostato e i ceci.

VINO bianco giovane, secco, fragrante.

Gambellara

· Colline Lucchesi Sauvignon

Contessa Entellina Bianco

Questa ricetta
 è stata preparata,
 assaggiata e fotografata
 per voi nella nostra
 cucina il 12 giugno

LO STILE IN TAVOLA

Piatto e tovaglietta americana di sughero ASA Selection.

SCUOLA DI CUCINA













DA SAPERE

LE COZZE, BUONE E SICURE

Le più polpose, saporite e nutrienti si trovano La aprile a settembre. Per consumarle senza rischi è bene seguire qualche piccolo accorgimento e, soprattutto, cuocerle.

Acquistandole, verificate che abbiano un fresco profumo di mare, che siano pulite e ben serrate e che l'etichetta riporti la certificazione sanitaria e la tracciabilità. Poi lavatele bene eliminando le conchiglie schiuse, quindi fatele aprire in una casseruola con il coperchio: cuoceranno in breve tempo senza diventare gommose.

Alla fine scartate le cozze rimaste chiuse.



LACUCINA rocazione gourmet





IL LETTORE IN REDAZIONE

GAIA INNOCENTI

Ha iniziato a cucinare per necessità, poi si è appassionata, dedicandosi ai fornelli nel tempo libero. Impiegata informatica e mamma, prepara platti della tradizione, ma prende ispirazione e si confronta anche con le tante idee che trova in rete (ha anche un blog, profumodimamma.it). Per noi ha scelto un grande classico del suo paese.



A FIRENZUOLA, nell'Alto Mugello, in famiglia si tramanda la semplice arte degli "zuccherini", dolcetti vestiti a festa, un po' croce un po' giglio di Firenze, che ricordano l'emblema della cittadina

A CURA DI LAURA FORTI FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

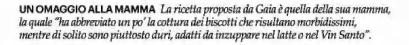
















LA RICETTA

Biscotti "zuccherini" all'alchermes

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

500 g farina 150 g burro 3 uova – 1 bustina di lievito – limone zucchero – alchermes – sale

- 1 MESCOLATE con una frusta le uova con 200 g di zucchero e un pizzico di sale, finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto. 2 AGGIUNGETE la scorza grattugiata di un
- limone, il lievito e la farina, infine il burro fuso. Lavorate l'impasto finché non si staccherà bene dalle mani e dai bordi della ciotola, rimanendo morbido; regolate la consistenza aggiungendo, se serve, un po' di farina.
- 3 STENDETE l'impasto su un piano di lavoro infarinato a uno spessore di 5 mm. Tagliatelo a strisce con una rotella dentellata, poi a rettangoli; con tagli paralleli, ricavate delle "E" e allargatene le gambette, ottenendo una forma che ricorda lo stemma di Firenzuola.
- 4 DISPONETE i biscotti su placche foderate con carta da forno, un po' distanziati tra loro, e infornateli a 180°C per 10'. Sfornateli e lasciateli intiepidire.
- 5 IMMERGETENE brevemente la superficie nell'alchermes e passateli nello zucchero, in modo che ne vengano ricoperti.
- GAIA LI OFFRE CON il Vin Santo, che in famiglia non manca mai nei momenti di festa, proprio come gli "zuccherini".
- Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 30 maggio

LO STILE INTAVOLA Ciotole Bormioli Rocco.





efrigerare succhi e infusi zuccherati era un'usanza diffusa nel mondo arabo fin dall'antichità, ma il gelato moderno è italiano. Nato a Firenze nel Cinquecento, raggiunse Parigi alla fine del Seicento con il siciliano Francesco Procopio ed emigrò poi in Inghilterra e in America con i gelatai veneti, genovesi e napoletani.



- 1 Un venditore ambulante di gelati a Venezia, 1952.
- 2 Audrey Hepburn, sulla scalinata di Trinità dei Monti in una sequenza del film Vacanze Romane, 1953.
- Uno dei primi modelli di gelatiera casalinga realizzati negli Stati Uniti, 1880.

pizzico di sale. Portate sul fuoco, mescolate molto bene, lasciate bollire per 1', filtrate, frullate e fate raffreddare. Versate quindi il composto nella gelatiera e avviatela.

RICAVATE da un limone tutta la scorza senza la parte bianca, usando il pelapatate, poi tagliatela in filetti molto sottili.

PORTATE a ebollizione in una piccola casseruola 70 g di acqua con 70 g di zucchero semolato, unite i filetti di scorza di limone e lasciateli bollire per 2-3'.

SPEGNETE e fate raffreddare i filetti di scorza di limone nello sciroppo.

SERVITE il gelato con le scorze di limone. Completate a piacere con cialde.

LA SIGNORA OLGA dice che la halva è una pasta a base di sesamo di consistenza friabile e dal delicato sapore di tostato che ricorda la nocciola e la mandorla. Popolarissima in Medio Oriente, si ottiene dalla lavorazione dell'olio di sesamo: la parte solida residua viene polverizzata e dolcificata con miele o sciroppo di zucchero. Si trova in vendita nei negozi di specialità orientali e biologiche, in panetti o in lattine, anche aromatizzata con acqua di rose, mandorle o pistacchi.



MERENDA O DESSERT

GLI STRUMENTI

Per preparare, mantecare, raffreddare, servire, assaporare



Coppe sontuosamente rapide

Si lascia il bicchiere di Ice Cream Maker in freezer, poi si versano gli ingredienti e in 10' il gelato è fatto. € 29,90 www.kunzi.it



Accessorio "gelatiera"

Per 1,9 litri di gelato, sorbetto o crema fredda e vellutata. Si sostituisce alla ciotola in acciaio. €100 www.kitchenaid.it



Per un risultato da mastri gelatal

Basta unire pochi ingredienti alle eccellenti basi, in otto gusti, dal gianduja alla pera. Da € 6,40 www.relanghe.com



A forma di spirale

In silicone alimentare. In ogni confezione ci sono 2 stampi, 50 stecchini in legno e il ricettario. €14,90 www.silikomart.com



Palline perfette

Con meccanismo a molla, in acciaio inox, è disponibile in due dimensioni: ø 5 e 6 cm. Da €14,90 www.tescomaonline.com



Primo premio al "Cone Evolution"

Tulip è un prototipo fatto di cialda con un "balconcino" che convoglia il gelato sciolto in fondo al cono. www.santadesignstudio.com



Per un litro di gelato

Il corpo refrigerante si tiene in freezer e il gelato è pronto in 30-50 minuti. €74,99 www.philips.com



Soffice dolcezza

Della linea Party Time, in circa 30' prepara un morbido gelato. Completamente smontabile. € 54,90 www.ariete.net



Per il bebè gourmet

Contiene un sonaglino il cono gelato realizzato a mano in crochet di cotone. Dal Bangladesh, €7,20 www.buru-buru.com



Il gelataio a casa

Il cestello estraibile in acciaio inox prepara fino a 700 g di gelato. Pala, vasca e coperchio vanno in lavastoviglie. € 300 www.delonghi.com



Una merenda bon ton

La confezione contiene otto coppette di carta e otto palette di plastica. €7,50 www.decochic.it

Fratelli di mare.

Due prodotti, la stessa passione.



Quest'estate San Cusumano e Auriga portano a tavola il gusto del tonno lavorato in SICILIA secondo tradizione: buono, nutriente, leggero!

















IDEE PER

tagliare anguria e melone

I due dissetanti protagonisti dei mesi più caldi si possono affettare, intagliare, scavare. In modi semplici o scenografici, ma sempre originali per ogni MOMENTO DI FESTA

DI WALTER PEDRAZZI TESTI LAURA FORTI FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI



scorza con un pennarello. Praticate un'incisione che incornici il disegno con un coltellino appuntito; cominciate a scavare tutto intorno con un detorsolatore. Con il coltellino tagliate la scorza intorno al decoro. Mantenete l'intaglio in superficie, in modo da lasciare un po' di bianco intorno ai decori verdi, per metterli in risalto.

3-4 Procedete con il detorsolatore, ottenendo solchi che arrivino fino alla polpa rossa. Scavate poi l'altra metà dell'anguria e con la polpa preparate degli spiedini che potrete infilzare nella metà intagliata. Altrimenti tagliate l'anguria a fette, quindi a triangoli; praticate un taglietto sulla scorza e inseritevi uno stecco per ghiaccioli; fate raffreddare i triangoli di anguria in frigorifero o in freezer.





Ecco come presentarlo in modo elegante:

1 Intagliate il frutto con l'apposito attrezzo
a L, o con un coltellino, praticando un taglio
a zigzag. Secondo l'inclinazione del taglio,
la decorazione risulterà diversa.

2-3 Aprite il melone togliendo la calotta ed eliminate tutti i semi con un cucchiaio, sia dalla calotta sia dalla base. Scavate poi la polpa con uno scavino, ottenendo perle della dimensione che preferite. Potrete servirle dentro il melone, mescolate con altra frutta a tocchetti o con gelato oppure con l'aggiunta di un bicchiere di Porto ben freddo.











All'aperitivo FETTE EASY

Questo taglio consente di prendere le fette con le mani e di mangiarle comodamente senza bisogno di usare le posate.

1 Tagliate le calotte. Posate il frutto su una delle basi, sezionatelo a metà ed eliminate i semi. Tagliate ogni metà in 6 o 8 fette.
2 Passate il coltello di piatto tra la polpa

2 Passate il coltello di piatto tra la polpa e la buccia, fermandovi oltre la metà della fetta; tornate indietro con la lama e tagliate la buccia con un taglio sbieco, eliminandone solo il primo tratto. In questo modo potrete disporre le fette infilandole sul bordo di una ciotola: ciascuno se ne servirà usando la buccia come "impugnatura".





LA CUCINA DI OLDANI

dono di stagione





Una crema LEGGERA alla base di un piatto tutto vegetale

LO CHEF DAVIDE OLDANI

Ideatore della Cucina POP Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).



Cappuccino di cannellini e malfatti

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora più 1 ora di raffreddamento Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g cannellini freschi sgranati

350 g ricotta vaccina

90 g farina - 80 g erbette lessate

25 g gherigli di noce tostati

1 uovo - amido di mais - anice stellato zucchero - sale

acqua con 2 stelle di anice stellato, 2 g di amido di mais diluito in acqua e 2 g di sale. Scolateli ed eliminate l'anice. Frullateli, regolando la densità con l'aggiunta di un po' di acqua di cottura. Frullate le erbette con la ricotta, l'uovo e sale, poi aggiungete la farina e frullate ancora. Ponete in frigo per 1 ora.

2 SCIOGLIETE mezzo cucchiaio di zucchero

in un pentolino con un cucchiaino di acqua; portatelo a 117°C, poi unitevi le noci e mescolatele velocemente con un cucchiaio di legno, abbassando il fuoco, finché non si saranno cristallizzate.

3 MODELLATE il composto di erbette in malfatti, piccoli gnocchi affusolati, aiutandovi con 2 cucchiai; lessateli in acqua bollente salata per alcuni minuti.

4 FRULLATE di nuovo i cannellini con il mixer a immersione, tenendolo un po' di sbieco, in modo che la crema incorpori aria, creando una schiuma in superficie. Versatela nei piatti, completate con i malfatti e le noci cristallizzate e profumate a piacere con foglie di coriandolo fresco o di prezzemolo.

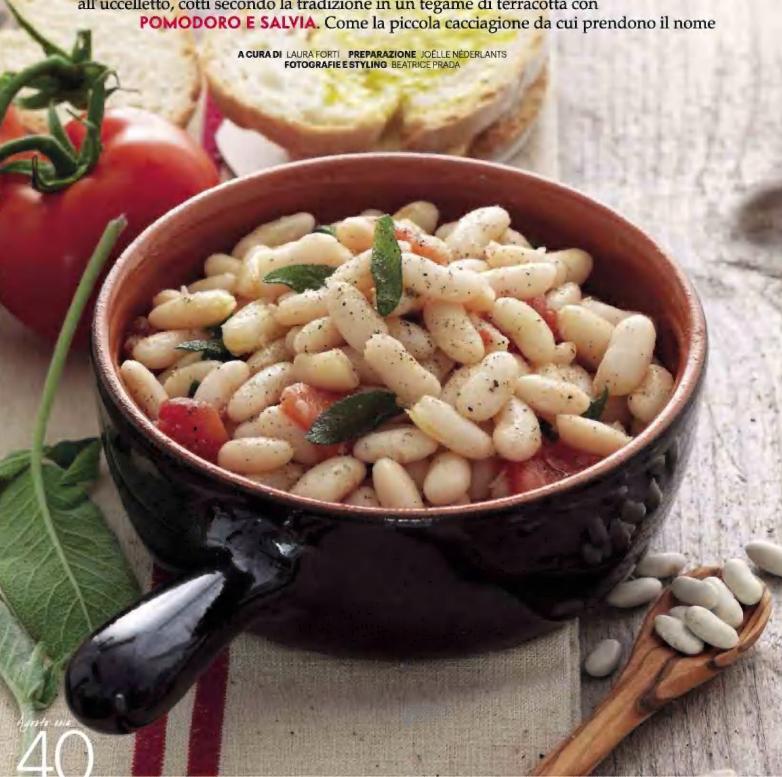
LA SIGNORA OLGA dice che, se non trovate i cannellini freschi, potete usare quelli secchi: in questo caso, ammollatene 200 g per 12 ore, scolateli e procedete con la ricetta. Per semplificare ancora, scegliete cannellini lessati e noci cristallizzate già pronte. Con i borlotti freschi, più facili da trovare dei cannellini, otterrete un "cappuccino" scuro.





SAPIENZA antica nel COCCIO

Già alla fine dell'Ottocento si trovavano nelle trattorie di Firenze i fagioli all'uccelletto, cotti secondo la tradizione in un tegame di terracotta con POMODORO E SALVIA. Come la piccola cacciagione da cui prendono il nome



Fagioli all'uccelletto

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora e 10' più 12 ore di ammollo Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

500 g pomodori 400 g fagioli cannellini secchi alloro – aglio – salvia olio extravergine di oliva sale – pepe

1AMMOLLATE i fagioli in acqua per 12 ore: il loro peso raddoppierà. Se partite da fagioli freschi, calcolatene perciò 800 g già sgranati. Scolateli e lessateli in acqua con una foglia di alloro per circa 40' dal levarsi del bollore.

2 INCIDETE a croce i pomodori, scottateli in acqua bollente per mezzo minuto, quindi privateli della pelle. Tagliateli in quarti, eliminate i semi e tagliateli a tocchetti.

3SCOLATE i fagioli in uno scolapasta.

4 ROSOLATE in una casseruola bassa con 4-5 cucchiai di olio 2 spicchi di aglio con la buccia, un po' schiacciati, e qualche foglia di salvia.

5-6 AGGIUNGETE nel condimento i pomodori a tocchetti e insaporiteli per 1'; unite poi anche i cannellini, salate, pepate e fate cuocere per 10-15'.

LA SIGNORA OLGA dice che questo piatto, spesso servito come contorno per la salsiccia e altri secondi di carne, può essere consumato anche come un primo, a mo' di zuppa. D'estate andrebbe preparato con i cannellini freschi, che però non sono sempre facili da trovare.

 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 6 giugno

LO STILE INTAVOLA
Casseruola con interno bianco Berndes.

SCUOLA DI CUCINA













TOSCANA -

UN ENORME PENTOLONE

Marie Cécile Ferré, mamma spagnola e papà francese, è toscana di adozione, da quando i suoi genitori hanno scelto di vivere in Italia. Appassionata di cucina e blogger (lacucinadicalycanthus. net), ci ha raccontato i suoi ricordi su questo piatto della tradizione.

"Tra le varie cucine che hanno fatto parte della mia infanzia c'è anche quella toscana. E tra le persone che me l'hanno tramandata c'è Marcella, nostra aiuto in casa da sempre.
Uno dei suoi cavalli di battaglia erano, e sono, i fagioli all'uccelletto. Mia sorella Manuela li adorava e la loro preparazione, soprattutto d'estate, diventava una festa

che coinvolgeva l'intera famiglia. Innanzitutto i fagioli si andavano a raccogliere nell'orto e si sgusciavano sul grande tavolo di marmo in cucina. Poi finivano in un enorme pentolone, perché siamo tanti. Piano piano i profumi di salvia e di pomodoro si amalgamavano a quelli dei fagioli lasciando nell'aria un odore inconfondibile: l'odore di casa, nei miei ricordi così distinto. così unico e semplice, quello delle vacanze dell'estate. E ancora oggi, quando vado a trovare la mia mamma e Marcella cucina i suoi fagioli all'uccelletto come allora, rivivo la gioia di quei momenti di cucina corale".





Il suo corpo a "sacchetto" è ideale da imbottire. E per rendere tutto facile e veloce, si acquista già pulito, pronto per nuove ricette

A CURA DI ANGELA ODONE PREPARAZIONE FABIO ZAGO FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

Ricetta classica

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 calamari

40 g mollica tritata grossolanamente 1 uovo - grana grattugiato - aglio prezzemolo - peperoncino fresco olio extravergine di oliva - sale

1-2 AFFERRATE i tentacoli del calamaro e staccateli dal sacco, tirando delicatamente: verranno via anche i visceri.

3 ESTRAETE dal sacco la sottile pennetta trasparente, detta calamo. Sciacquate il sacco pulendolo all'interno e, per un sapore più fine, eliminate la pellicina che lo ricopre. Se la ricetta lo prevede, tagliate via le pinne laterali. Tagliate anche gli occhi e il becco corneo che si trova al centro dei tentacoli. Pulite anche gli altri calamari.

4 TRITATE i tentacoli e cuoceteli dolcemente in padella con 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale, un po' di peperoncino e uno spicchio di aglio per 5-6'. Liberate la padella e nella stessa tostate a fuoco vivo la mollica con un filo di olio. Spegnete e mescolatela con i tentacoli, l'uovo, un cucchiaio di grana e prezzemolo tritato. Aiutandovi con un cucchiaio riempite i sacchi dei calamari solo per metà (in cottura si ritireranno).

5 CHIUDETE i sacchi fermandoli con uno stecchino. Rosolate vivacemente i calamari

stecchino. Rosolate vivacemente i calamari ripieni in padella con 2 cucchiai di olio per 1-2', bagnateli con un bicchiere di acqua o di vino bianco, riducete la fiamma, coprite con il coperchio e cuocete per altri 20' circa.



ALL'ORIENTALE

Calamari al vapore con zenzero

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 calamari

300 g carote

170 g patate lessate

40 g zenzero

1 scalogno

finocchietto

olio extravergine di oliva

sale

pepe

PELATE le carote, tagliatele a tocchi e cuocetele a vapore per 20' circa oppure lessatele finché non saranno tenere.

PELATE lo zenzero, grattugiatelo e strizzate la polpa ottenendo il succo.

TRITATE lo scalogno, stufatelo in casseruola con la polpa dello zenzero, un bicchiere di acqua, un cucchiaio di olio e un pizzico di sale per 5-6'. Spegnete, lasciate intiepidire e filtrate.

FRULLATE le carote con il liquido filtrato, aggiustate di sale, se serve, e tenete in caldo la crema ottenuta. PASSATE le patate con lo schiacciapatate e conditele con sale, 1-2 cucchiai di succo di zenzero filtrato e un trito fine di finocchietto. Raccoglietele in una tasca da pasticciere. SEPARATE i sacchi dei calamari dai tentacoli e puliteli.

FARCITE i sacchi, chiudeteli con uno stecchino e cuoceteli a vapore con i tentacoli per 5-6'.

DISTRIBUITE la crema di carote nei piatti, accomodatevi sopra un calamaro tagliato a metà, condite con un filo di olio e pepe e decorate con un ciuffo di finocchietto.



Juna tradizionale "ricetta di recupero" trasformata in un gustoso piatto di mare

Calamari e pappa al pomodoro

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g pomodori - 400 g 4 calamari pane casareccio a dadini senza crosta basilico - aglio - peperoncino fresco olio extravergine di oliva - sale

PULITE i calamari senza eliminare la pelle dei sacchi; tritate i tentacoli.
SBOLLENTATE i pomodori per pochi secondi; pelateli, privateli dei semi e riduceteli in dadini.
RAGCOGLIETE in una casseruola di piccole dimensioni 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio tritato, i tentacoli, un peperoncino a rondelle e sale; cuocete sulla fiamma al minimo per 2', poi unite 40 g di pane, dopo altri 2' la metà dei pomodori e 3-4 foglie

di basilico; cuocete per 10', finché non si sarà disfatto tutto. Fate raffreddare.

FARCITE le sacche dei calamari, ungeteli di olio e cuoceteli sulla griglia rovente per 2' per lato.

RACCOGLIETE il resto dei pomodori a dadini in una ciotola e conditeli con olio, basilico a striscioline e un pizzico di sale.

DISTRIBUITE i dadini di pomodoro nei piatti, accomodatevi sopra i calamari e servite.



Da p PIATTO

a preparare in anticipo e servire a rondelle, anche per un insolito aperitivo

PIATTO FREDDO

Calamari al tonno

IMPEGNO Medio TEMPO 40 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 calamari puliti – 400 g 1 peperone giallo a tocchi 200 g tonno sott'olio – 80 g ricotta – 8 g gelatina alimentare vino bianco secco – aglio – limone – prezzemolo scalogno – olio extravergine – sale

stufate il peperone con uno scalogno tritato, 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e un bicchiere di acqua, coperto e sulla fiamma al minimo, per 18-20'. Scolatelo e frullate in crema.

FRULLATE il tonno con la ricotta e un cucchiaio di vino bianco.

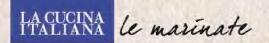
AMMOLLATE la gelatina, strizzatela e scioglietela in una casseruolina sulla fiamma al minimo con un cucchiaio di acqua, unitela al tonno e raccogliete il composto in una tasca da pasticciere.

LESSATE per 2' i sacchi e i tentacoli dei calamari con uno spicchio di aglio, una fetta di limone, qualche gambo di prezzemolo e sale. Scolateli e fateli raffreddare.

FARCITE i calamari con il tonno; poneteli su un piatto, sigillatelo con la pellicola e lasciateli in frigo da 2 a 24 ore.

TAGLIATE i calamari a grosse rondelle e serviteli sulla crema di peperone insieme con i tentacoli.





PIÙ TENERO, PIÙ SAPORITO

MARINARE CARNE E PESCE

Alla ricerca del meglio della semplicità, riscopriamo questa tecnica antichissima, nata per ammorbidire cibi coriacei e addomesticare sapori selvatici. E oggi diventata un'arte per DARE CARATTERE alle pietanze più diverse. A cotto o a crudo

diventata un'arte per DARE CARATTERE alle pietanze più diverse. A cotto o a crudo RICETTE DAVIDE NEGRI TESTO GIORGIO DONEGANI TESTI RICETTE ANGELA ODONE FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA frutto della passione peperoncino fresco ar di necessità virtù... La storia della buona cucina è costellata di gustose "scoperte", scaturite dal bisogno di risolvere qualche problema. Destinate a prolungare la vita dei prodotti, le prime marinate erano semplicemente a base di acqua e sale, da cui il termine "marinare", cioè immergere in acqua marina. Quella classica è generalmente composta di tre elementi fondamentali: un liquido acido come aceto, vino o succo di limone; l'olio, primo tra tutti l'extravergine di oliva; spezie ed erbe per aromatizzare. Gli acidi ammorbidiscono la fibra di carni e pesci e aiutano la coagulazione delle proteine rendendole più digeribili; l'olio riduce la perdita di liquidi del cibo in cottura e veicola al suo interno gli aromi delle erbe e delle spezie. Naturalmente la composizione delle marinate può variare a seconda del tipo di alimento (carni, pesci, ortaggi, frutta), del modo di prepararlo e dei gusti personali. Infine, per unire al placere del gusto una totale sicurezza, vale la pena sottolineare una volta di più l'importanza di una

timo

corretta igiene in cucina: la marinatura deve avvenire in frigorifero, tenendo ben coperti i cibi, e il liquido si può utilizzare come fondo solo per le cotture prolungate o comunque ad alta temperatura, altrimenti va eliminato.



zenzero

ZUCCHERATA

Per la frutta Mescolate 60 g di succo di lime con 30 g

di zenzero pelato a tocchetti, 30 g
di zenzero pelato a tocchetti, 30 g
di zucchero di canna grezzo e un cucchiaio
di semi di coriandolo. Frullate tutto
in modo da ottenere un composto omogeneo,
Distribuitelo sulla frutta a fette
o a tocchi, lasciate marinare per 20' al fresco,
sgocciolate leggermente e servite.
Per 400 g di ananas, melone,
mango o fragole.

zucchero di canna grezzo

DA SAPERE

lime

semi di

coriandolo

PER QUANTO TEMPO? Se marinati troppo a lungo, gli alimenti tendono a diventare flaccidi e a sfaldarsi in cottura. In generale, per le carni rosse si possono considerare da 4 a 6 ore di marinatura, 2-4 ore per pollame e maiale, 1-2 ore per il pesce, da 30' a 1 ora per gli ortaggi. Per la selvaggina ci possono volere anche più di 8 ore, addirittura giorni per il cinghiale.

INQUALE CONTENITORE?

La plastica e il metallo (tranne l'acciaio inox) non sono adatti per marinare perché potrebbero cedere sostanze dannose. Perfetti invece vetro ceramica, porcellana o pyrex. ELA SALUTE? Il calore della cottura alla griglia e allo spiedo porta alla formazione di sostanze potenzialmente cancerogene. Diverse ricerche scientifiche hanno dimostrato che marinare la carne per 1-2 ore in olio e aromi riduce il formarsi di queste sostanze.







Cena in TERRAZZA

Tanti amici all'imbrunire. Si chiacchiera e ci si ritrova all'aperto senza pensieri.
Basta PREPARARE TUTTO PRIMA. E poi godersi
solo il piacere della tavola e della compagnia







IL PESTO

Cremoso, al basilico e noci, senza formaggio per completare il riso bicolore.



1 Riso bicolore con triplo condimento

IMPEGNO Facile TEMPO 50 minuti più 4 ore di raffreddamento Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g pomodori pendolini

500 g zucchine

250 g riso tipo Balilla

250 g riso integrale rosso

100 g pinoli

30 g olive taggiasche snocciolate sott'olio

3 gherigli di noce

basilico - menta - peperoncino fresco scalogno - erba cipollina

limone - alloro

olio extravergine di oliva - sale

TAGLIATE a metà nel senso della larghezza i pomodorini, raccoglieteli in una ciotola e profumateli con 5-6 foglie di basilico spezzettate non troppo finemente.

PORTATE a ebollizione 50 g di olio con 50 g di pinoli per 2', versate sui pomodorini, sigillate la ciotola e lasciate insaporire per 3-4 ore, poi salate.

LESSATE separatamente i due tipi di riso in acqua salata e alloro: cuocete il riso Balilla per 10-11' e il riso rosso per 35-40'.

ALLARGATE il riso Balilla su un vassoio, ungetelo leggermente di olio, sgranatelo bene con i rebbi della forchetta e profumatelo con scorza di limone grattugiata.

SCOLATE il riso rosso e raffreddatelo per meno di 1' sotto l'acqua corrente, poi allargatelo su un vassoio e ungetelo leggermente di olio. SGRANATE di nuovo i due tipi di riso quando saranno ben raffreddati e disponeteli

in un'unica ciotola, senza mescolarli, oppure in due ciotole separate.

MONDATE le zucchine e riducetele in dadini di piccole dimensioni.

FATE appassire uno scalogno e un peperoncino fresco a rondelle in una padella con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale per 1-2'; poi unite le zucchine e cuocetele per 10-12'. Toglietele dal fuoco, salatele, unite le olive e poca erba cipollina tagliuzzata.

FRULLATE 60 g di foglie di basilico e 5 g di foglie di menta con 50 g di pinoli, un pizzico di sale, i gherigli di noce, 3 cubetti di ghiaccio, il succo di mezzo limone e 100 g di olio extravergine.

PORTATE in tavola i due risi, i pomodorini, le zucchine e il pesto di basilico e menta. Ciascun commensale comporrà il piatto a proprio piacimento scegliendo il riso e il condimento preferito o mescolando le varie componenti.

DA FARE PRIMA Tutto può essere preparato in anticipo e conservato in frigo, in contenitori sigillati con la pellicola. Il pesto va riposto in un barattolo di vetro e coperto con uno strato di olio per evitare il contatto con l'aria, che potrebbe ossidarlo.

2 Pasta fredda con pesto di rucola

IMPEGNO Facile TEMPO 40 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g pasta corta tipo fusilli

200 g formaggio primo sale

100 g rucola mondata
60 g anacardi tostati e salati

2 limoni

grana grattugiato grossolanamente olio extravergine di oliva - sale

PELATE i limoni a vivo e conservate il succo che si ricava facendo questa operazione. FRULLATE 80 g di rucola con gli anacardi, 100 g di olio, un pizzico di sale, se necessario. LESSATE i fusilli. Scolateli in una ciotola e conditeli con olio, il succo di limone tenuto da parte e gli spicchi di limone. Lasciate intiepidire poi completate con il resto della rucola tagliata grossolanamente. COMPLETATE alla fine con il primo sale sbriciolato, il pesto di rucola e grana. DA FARE PRIMA Potete preparare questa pasta al mattino per la sera. Sigillate perfettamente la ciotola con la pellicola in modo che il pesto non si ossidi e conservatela in frigo. Prima di servirla lasciatela a temperatura ambiente per una decina di minuti.







INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g polpa di petto di pollo 500 g polpa di avocado 18 code di gambero

maggiorana limone Tabasco olio extravergine di oliva sale pepe

FRULLATE la polpa di avocado con qualche goccia di Tabasco (dosate la quantità secondo il vostro gusto), il succo di un limone, un pizzico di sale e 50 g di olio. Dovrete ottenere una salsa liscia e cremosa.

FORMATE gli spiedini in questo modo: infilzate su uno stecco uno degli estremi di una strisciolina di pollo, poi una coda di gambero e quindi l'altro estremo della strisciolina di pollo in modo da avvolgere il gambero. Ripetete queste operazioni

con la salsa di avocado in ciotoline a parte. DA FARE PRIMA Potete comporre gli spiedini il giorno prima, riporli in una ciotola, condirli con l'olio, la maggiorana e il pepe, sigillare con la pellicola e lasciarli insaporire in frigo. Prima di cuocerli, lasciateli a temperatura

ambiente per 15-20'.

4 Grissini lievitati al rosmarino

IMPEGNO Facile TEMPO 45 minuti più 3 ore e 20' di lievitazione Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g farina semintegrale più un po'

40 g burro

10 g foglie di rosmarino tritate

10 g sale

10 g grana grattugiato

8 g lievito di birra fresco

SCIOGLIETE il lievito di birra in 300 g di acqua tiepida.

IMPASTATE la farina con il burro, il rosmarino, il grana e l'acqua con il lievito; per ultimo unite il sale.

LASCIATE lievitare la pasta in una ciotola sigillata con la pellicola per 3 ore.

stendete la pasta con il matterello tra due canovacci generosamente infarinati e ritagliate i grissini con la rotella tagliapasta liscia. Accomodateli su una placca foderata di carta da forno e lasciateli lievitare coperti con un canovaccio umido per altri 20'.

INFORNATE i grissini a 220°C per 12'. Sfornateli e lasciateli raffreddare prima di servirli.

DA FARE PRIMA Entrambi i grissini si possono preparare il giorno prima. Lasciateli raffreddare del tutto e poi conservateli in un sacchetto di carta del pane oppure in una scatola a chiusura ermetica.



PER L'APERITIVO
Servite i grissini con
un formaggio cremoso,
affettati misti
e una birra fresca.



Nati in Piemonte nel XVII secolo, i grissini restano un'eccellenza italiana, fragrante e digeribile.

5 Grissini rapidi al grana e timo

IMPEGNO Facile TEMPO 40 minuti più 1 ora di lievitazione Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g farina 00

200 g burro

10 g foglie di timo

10 g grana grattugiato

5 g lievito di birra fresco - sale

FRULLATE 100 g di acqua fredda con 10 g di foglie di timo e filtrate, poi stemperatevi il lievito di birra sbriciolato. MESCOLATE a parte 3 cucchiai di acqua

tiepida con 6 g di sale. UNITE i due liquidi.

IMPASTATE il burro con la farina ottenendo dei bricioloni, poi unite il liquido, 10 g di grana e lavorate la pasta finché non sarà soffice e omogenea.

LASCIATELA riposare in frigo per 1 ora in una ciotola sigillata con la pellicola.

STENDETE la pasta in una sfoglia spessa 5 mm, tagliatela in nastri larghi meno di 1 cm, accomodateli su una placca foderata di carta da forno, spolverizzateli a piacere con sale e infornate a 200°C per 10-12'. Sfornate, lasciate raffreddare prima di servire.

6 Cotolettine di vitello con verdure

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 10°

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,8 kg 18 fettine di magatello di vitello 500 g melanzane

30 g pomodori secchi

3 uova

1 pomodoro di medie dimensioni

1 peperone rosso

1 peperone giallo

1 peperone verde

aceto di mele pangrattato farina - olio extravergine di oliva timo - sale PELATE parzialmente le melanzane con il pelapatate e tagliatele in dadi di medie dimensioni. Raccoglieteli in una ciotola, salateli e lasciateli fare l'acqua per 15-20'; asciugateli con carta da cucina, infarinateli e rosolateli in un velo di olio. Scolateli su carta da cucina.

mondate i peperoni e il pomodoro e tagliateli in dadini di piccole dimensioni. Raccoglieteli in una ciotola.

IMMERGETE i pomodori secchi in poca acqua tiepida per 10' per farli rinvenire, poi asciugateli e tritateli non troppo finemente. Raccoglieteli in una casseruola con 80 g di olio extravergine di oliva e 4 cucchiai di aceto di mele. Portate la casseruola sul fuoco al minimo e dopo 10' spegnete. Versate tutto sui peperoni e sui pomodori e profumate con qualche fogliolina di timo. Aggiustate di sale.

PREPARATE un trito di foglie di timo e mescolatelo con abbondante pangrattato.

IMMERGETE le fettine di vitello nelle uova sbattute, quindi passatele nel pangrattato profumato con il timo.

cuocete le cotolettine in una padella di grandi dimensioni in un generoso velo di olio per 3' per lato. Scolatele su carta da cucina, spolverizzatele di sale e lasciatele raffreddare. UNITE le melanzane al misto di peperoni e aggiustate di sale se serve.

SERVITE le cotolettine fredde accompagnando con il misto di verdure.

DA FARE PRIMA Tutta la ricetta si può preparare anche con un giorno di anticipo. Le verdure e le cotolette si insaporiranno di più. Sigillate bene i contenitori con la pellicola e mettetell in frigo. Tirateli fuori almeno 20' prima di servirli.





7 Spuma di yogurt con frutti rossi e grissini dolci

IMPEGNO Facile TEMPO 45 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

460 g 2 fogli di pasta sfoglia rettangolari **340 g** yogurt greco **250 g** panna

zucchero di canna - miele di acacia fragole - mirtilli - lamponi

srotolate un foglio di pasta sfoglia, spennellatelo di acqua e spolverizzatelo generosamente di zucchero di canna. Accomodatevi sopra l'altro foglio di pasta, fateli combaciare bene, stendeteli con il matterello, poi tagliate in striscioline sottili con la rotella tagliapasta larghe non più di 1 cm. Attorcigliate ogni striscia. Accomodatele su una placca foderata di carta da forno e infornate i grissini a 200 °C per 15'.

AMALGAMATE lo yogurt greco con 4 cucchiai di miele, poi incorporate la panna.

DISTRIBUITE la crema di yogurt nei bicchieri intervallandola con le fragole, i lamponi e i mirtilli, dosandoli secondo il vostro gusto. Servite accompagnando con i grissini dolci.

DA FARE PRIMA Potete preparare i grissini con un giorno di anticipo; riponeteli in un sacchetto del pane in un luogo asciutto. Anche il composto di yogurt e panna resiste per 24 ore: conservatelo in frigorifero in una ciotola sigillata con la pellicola. Componete invece i bicchieri all'ultimo minuto.

E per un amabile dopocena, tenete in fresco un Moscato dolce o un vino passito.

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 6 maggio

LO STILE IN TAVOLA

Tutte le ceramiche Off Art di Pamela Venturi, posate di legno per insalata Bloomingville, cucchiaino in ceramica Ib Laursen, tovaglia di lino Merci, tovaglioli di carta gialli House Doctor, barattolo di vetro Virginia Casa

Fotografia peesaggio di Milano Agostoni/Alamy/IPA









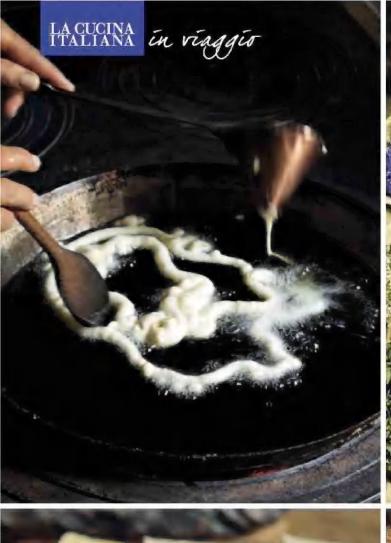
NA VALLE CON TRE GEMME, Ortisei, Santa Cristina e Selva, collegate da un circuito ad anello. Un percorso da fare a piedi, in un giorno, oppure in mountain bike in mezza giornata, con il soccorso di quelle elettriche per chi non è allenato. Da Selva a Ortisei si può anche percorrere il vecchio tracciato del Trenino della Val Gardena. Pendenze dolci, curve morbide e magnifici panorami. Da Ortisei la cabinovia del Mont Sëuc sale ai 2000 metri dell'Alpe di Siusi. All'arrivo la vista è superba: a destra il massiccio dello Sciliar, di fronte le torri rocciose Denti di Terrarossa e le cime del Latemar e del Catinaccio, a sinistra i gruppi Sassolungo, Sassopiatto e Sella. Da Santa Cristina con la cabinovia Col Raiser si raggiunge invece l'Alpe Mastlé, un anfiteatro verde ai piedi del gruppo Odle che è un vero paradiso per botanici. Fiori rossi, gialli, blu, bianchi, rosa. Di iperico, eufrasia, farfaro, melissa, malva... Quasi ogni stelo si presta all'uso in cucina o alla confezione di preparati della farmacia naturale e gli aromi passano anche nel latte delle mucche al pascolo e quindi nei celebri formaggi d'alpeggio.

UGUALI DA SEMPRE,

in alto, i lederhosen, i pantaloni di pelle immancabili nel guardaroba dei grandi e piccoli montanari, e i canederli, piatto tipico della cucina dolomitica. A destra, la banda di Selva sfila con i costumi tradizionali. Nella pagina accanto, Castel Gardena, nel comune di Santa Cristina; costruito nel Seicento come residenza di caccia, di proprietà privata, fra i suoi ambienti vanta delle stube di grande importanza storica e artística.



Fotografie of Stefano Zardini, Auro Bernardi, Matteo Carassale/SIME, Cesara Re/Cubo









LA CULTURA DELLA TERRA ALPINA è tanto diffusa in Val Gardena che al Rifugio Comici, a quota 2154, nell'avaro terriccio strappato alle rocce del Sassolungo è stato ricavato un piccolo orto di erbe officinali per la cucina di quello spartano avamposto per scalatori, oggi noto anche ai buongustai. A 2096 metri di altitudine, sono ottimi i formaggi e lo speck che si gustano alla Malga Lech Sant, gestita dalla famiglia Runggaldier dal 1820.

Da Santa Cristina si raggiunge con poco più di un'ora

di facile cammino dalla stazione di arrivo della **Cabinovia** del **Coi Raiser**. Ancor più facile da Selva è andare alla baita **L Muliné**, sicuri di essere poi ristorati da un ottimo kaiserschmarrn, bomba calorica con l'innocente aspetto di una frittata dolce con confettura. E per chi preferisce un tranquillo relax, Daniela Comploj *nella sua sala da tè Villa Frainela* a Selva confeziona con ingredienti bio irresistibili strudel di pasta viennese, torte di grano saraceno e confetture di lamponi, fragole, mirtilli.

IN QUOTA E NO

Dove soggiornare

Con vista sulle Dolomiti, Crilassandosi in una stube.

HOTEL GARDENA GRÖDNERHOF

A Ortisei, in centro, ma circondato dal verde. Ristorante elegante e spa. www.gardena.it

HOTEL SOMONT

Ai margini del bosco, molto legno e arredi tipici di stile. www.hatelsomont.com

Dove mangiare e comprare

n quota o in valle tra prodotti di malga e di bosco.

BAITA DANIEL

Sull'Alpe Mastlé, a quota 2240. Specialità i canederli agli spinaci. www.seceda.cc

VINOTECA LA CERCIA

Nel centro di Ortisei. Etichette regionali, formaggi e salumi tipici. Per un aperitivo, un brunch, una merenda e per acquisti. Tel. 0471797970

MALGA LECH SANT

Sopra Santa Cristina, a quota 2096, il posto migliore dove comprare e gustare i prodotti di malga. www.lechsant.it

RIFUGIO COMICI

A quota 2154, chi ci arriva, anche in mountain bike, trova speck e zuppa di ortiche. www.rifugiocomici.com

RISTORANTE TUBLADEL

Vicino alla funivia di Ortisei. Ambiente e cucina tradizionali. www.tubladel.com

VILLA FRAINELA

Selva, nella stube di una villa del 1930, sfizi dolci e salati dalle ore 12 alle 19. www.villafrainela.it

LMULINE

Appena sopra Selva, per capire cosa è un vero kaiserschmarrn. www.l-muline.com





Prima di cena ordinate un **HUGO**, l'aperitivo della valle fatto con Prosecco e sciroppo di sambuco



BONTÀ E BELLEZZE In alto, il ristorante Anna Stuben, piccolo locale dal fascino straordinario nel Relais & Chateaux Hotel Gardena Grödnerhof di Ortisei. Lo chef Reimund Brunner usa solo ingredienti locali di prima qualità. A sinistra, oltre alla vastissima rete di sentieri, le cime dolomitiche della valle offrono numerosi e spettacolari percorsi attrezzati. Nella pagina accanto, in senso orario, preparazione del furtaies, una pastella dolce fritta. I fiori dell'Alpe Mastlé. L'intaglio del legno, arte antica nata come attività invernale montanara. Salumi e formaggi tipici.





LA RICETTA TIPICA

Il grano saraceno è una pianta di origine asiatica, coltivata per i suoi semi, da cui si ottiene una farina RUSTICA, di colore bruno. Resiste bene ai climi rigidi ed è perciò tipico del Nord Europa e delle nostre cucine di montagna, dalla Valtellina all'Alto Adige.

Torta di farina saracena

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora e 20' Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

400 g confettura di mirtilli rossi 220 g farina di grano saraceno più un po'

220 g familia di grano saraceno più un po

200 g burro più un po'

200 g zucchero a velo

180 g mandorle con la buccia e senza. 5 uova - sale - vaniglia

MONTATE il burro con lo zucchero a velo, aromatizzato con i semi di mezzo baccello di vaniglia e un pizzico di sale, a lungo, finché non sarà ben spumoso e bianco.

AGGIUNGETE i tuorli, continuando a montare, quindi incorporate la farina.

TRITATE le mandorle e unitele all'impasto.

Montate gli albumi a neve ben soda, poi incorporateli delicatamente all'impasto.

IMBURRATE e infarinate uno stampo ad

anello (ø 22-24 cm) e versatevi il composto. INFORNATELO a 170 °C per circa 40'. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare. TAGLIATE la torta a metà orizzontalmente e farcitela con la confettura. Accompagnatela, a piacere, con panna montata.

LA SIGNORA OLGA dice che, per le caratteristiche della farina saracena, la torta crescerà poco, nonostante sia a base di burro montato: risulterà piacevolmente corposa ma non asciutta e sarà ottima anche il giorno dopo. Se però preferite renderla un po' più leggera, potete aggiungere un pizzico di lievito in polvere per dolci oppure montate l'albume con parte dello zucchero: sarà più stabile e riuscirà a sostenere meglio il peso della farina.

PREPARAZIONE JOËLLE NËDERLANTS TESTO LAURA FORTI FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 24 giugno

SCUOLA DI CUCINA







INTELANZANE le giganti DELL'ORTO





IMPEGNO Facile TEMPO 45 minuti Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g 1 melanzana
300 g formaggio fresco di capra
40 g olive taggiasche
basilico – timo
origano fresco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

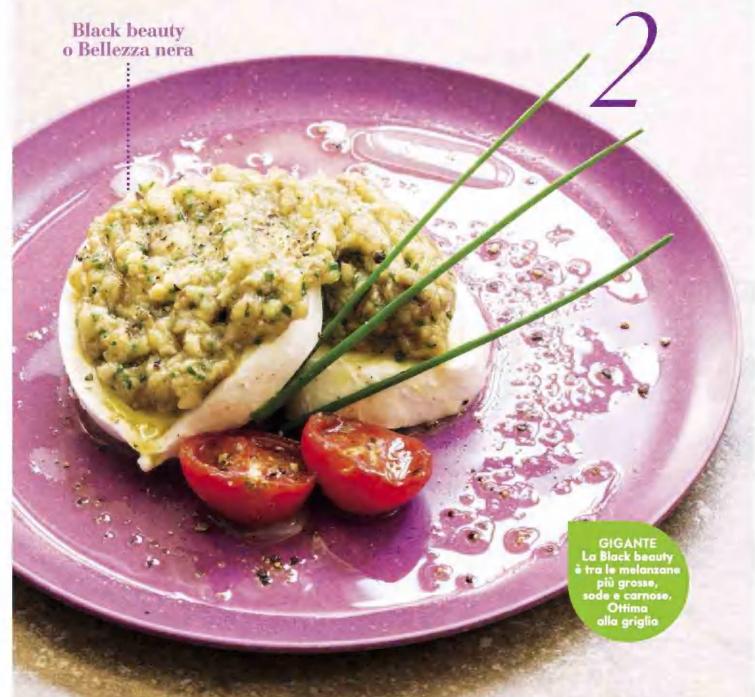
TAGLIATE la melanzana a metà per il lungo, poi affettatela in fette sottilissime, possibilmente con l'affettatrice. Conservate le 16 fette più grandi dalla parte centrale e stendetele su una placca coperta con carta da forno. Conditele con olio, sale e pepe, e infornatele a 100 °C finché non diventeranno croccanti come chips; ci vorranno circa 35'.

SNOCCIOLATE le olive e sminuzzatele, mescolatele al caprino con un cucchiaio di olio, sale e pepe.

MESCOLATE 4 cucchiai di olio con un trito fine di basilico, timo e origano fresco e un pizzico di sale.

SERVITE quattro chips di melanzane ciascuno, alternandole con quenelle di caprino alle olive; completate con l'olio profumato alle erbe. Larga Morada





2 Tartara fumé e mozzarella

IMPEGNO Facile TEMPO 50 minuti Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g 1 melanzana 250 g 1 mozzarella di bufala erba cipollina olio extravergine di oliva sale – pepe cuocete la melanzana su una piastra calda, con il fuoco al minimo, per circa 40', voltandola spesso, finché la buccia non sarà un po' bruciacchiata.

SBUCCIATELA e raccogliete la polpa in un colino, lasciandola sgocciolare per eliminare l'acqua in eccesso. Tritatela poi con il coltello. CONDITE la tartara di melanzana con olio, sale, pepe e un po' di erba cipollina tagliata a rondelline.

SERVITELA con la mozzarella a fette, decorando a piacere con pomodorini e fili di erba cipollina.

LO STILE IN TAVOLA

Tutti i piatti e la ciotola delle melanzane al funghetto Bitossi Home, ciotola delle melanzane in agrodolce e teglia delle melanzane grigilate Emile Henry, tovaglie e tessuti la Fabb*icadelLino, fondo Tagina Ceramiche d'Arte.

3 Flan su salsa al formaggio

IMPEONO Medio TEMPO 2 gre Vegetarinna

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g 2 melanzane violette 145 g grana grattugiato 110 g panna fresca

4 uova

latte - basilico - salvia aglio - fecola olio extravergine di oliva sale - pape

INFORNATE le melanzane su una placca a 200 °C per 45′ circa. SPOLPATELE facendo attenzione a conservare la buccia più integra possibile;

DELICATA

mettete a sgocciolare la polpa in un setaccio, in modo che si asciughi un po'. TAGLIATE la buccia a falde e utilizzatele

per foderare 6 stampini da soufflé (a 9 cm) unti di olio, lasciandole debordare.

PESATE 550 g di polpa di melanzana e raccoglietela nel robot da cucina; frullatela con le uova, 60 g di panna, 120 g di grana grattugiato, sale, pepe e una docina di foglie di basilico spezzettate.

DISTRIBUITE il composto negli stampini, rimboccatevi sopra le bucce della melanzana e infornate a 160°C per 40'.

SCALDATE 50 g di panna e 100 g di latte con 10 g di fecola, uno spicchio di aglio sbucciato e 4–5 foglie di salvia. Scaldate finché la salsa non si sarà addensata.

ELIMINATE salvia e aglio e aggiungete il grana rimasto, mescolate e scaldate ancora per 2', finché non si sarà ben sciolio. SFORMATE i flan e serviteli con la salsa.

> Violetta di Firenze



4 Involtini con crema di ceci

IMPEGNO Facile TEMPO 40 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g 1 melanzana lunga 200 g ceci lessati 50 g tahina (crema di sesamo) TAGLIATE la melanzana a fettine sottili, possibilmente con l'affettatrice. Sceglietene poi 24 tra le più grandi e omogenee tra loro,

limone - zenzero in polvere - aglio

olio extravergine di oliva - sale

salatele e lasciatele spurgare per circa 20'. **CUOCETELE** su una piastra calda unta con poco olio per 1' per lato.

FRULLATE i ceci con il succo di mezzo limone, la tahina, mezzo cucchiaino di zenzero e una lamella di aglio, ottenendo una crema.

SPALMATE la crema sulle fettine di melanzana cotte e chiudetele a involtino. Infilzatele a tre a tre su 8 stecchi da spiedo e servitene 2 a testa.



TRE IDEE lampo

con le melanzane





STRIATE IN AGRODOLCE

Tagliate a cubetti una melanzana striata da 350 g; scottateli per 8' in acqua bollente salata e acidulata con 3 cucchiai di aceto, poi scolateli. Sciogliete 50 g di zucchero semolato in un pentolino con 40 g di aceto, immergete la melanzana nello sciroppo ottenuto, fate raffreddare e servite con olio, prezzemolo tritato e pinoli tostati in padella.

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 13 maggio



LUNGHE AL FUNGHETTO

Private le meianzane del loro picciolo, poi tagliatele a cubetti, salateli e fateli spurgare in uno scolapasta per 30', in modo da eliminare con l'acqua il sapore amarognolo. Cuoceteli in padella a fuoco vivo con olio e aglio, saltandoli per 8-10'. 0

MIGNON GRIGLIATE

Sezionate per Il lungo le melanzane mignon della varietà Slim Jim, senza togliere il loro picciolo, e incidete la polpa a griglia con la punta di un coltellino. Salatele e cuocetele sulla griglia per 5' per lato. Conditele con olio, prezzemolo e aglio.





1 Di more e yogurt con croccante

IMPEGNO Per esperti TEMPO 1 ora più 4 ore di raffreddamento Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

300 g more

300 g yogurt intero

270 g zucchero

80 g panna montata

80 g albume

50 g pinoli

limone

cuocette le more con 70 g di zucchero
e 50 g di acqua fino a quando non si saranno
disfatte, poi frullatele e setacciatele.

PREPARATE la meringa all'italiana;
raccogliete in un pentolino 160 g di zucchero
con 30 g di acqua e cuocete fino a raggiungere
118 °C. Iniziate a montare 80 g di albume
e versatevi a filo lo zucchero cotto.
Continuate a montare fino a quando
la meringa non si sarà raffreddata.

UNITE allo yogurt 120 g di meringa
all'italiana e poi 80 g di panna montata.
INCORPORATE il resto della meringa
all'italiana alla passata di more.
RACCOGLIETE i due composti in due tasche

da pasticciere. FODERATE con una striscia di carta da forno il fondo e i lati corti di uno stampo da plum cake (22x9 cm, h 7 cm).

FORMATE con il composto allo yogurt uno strato sul fondo dello stampo. Poi fate uno strato di composto alle more, quindi di nuovo yogurt e proseguite, alternando i composti, fino a riempire lo stampo. Distribuiteli con estrema delicatezza in modo che non si mescolino.

LASCIATE raffreddare in freezer per 4 ore.

RACCOGLIETE in una casseruola di piccole dimensioni 40 g di zucchero con 10 gocce di succo di limone, portate sul fuoco e cuocete fino a ottenere un caramello biondo. Unite i pinoli, mescolate e dopo pochi istanti togliete dal fuoco. Versate tutto su un foglio di carta da forno. Lasciate raffreddare il croccante e spezzettatelo in modo irregolare.

SFORMATE il semifreddo, decorate con il croccante di pinoli e servitelo a fette.

LO STILE IN TAVOLA Piatti Potomak Studio.



2 Di ribes e meringa

IMPEGNO Per esperti TEMPO 1 ora e 15' più 5 ore per la meringa e 4 ore di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

500 g ribes

240 g zucchero semolato

110 g albume

100 g panna fresca

80 g zucchero a velo

MONTATE a neve 80 g di albume con 80 g di zucchero semolato usando le fruste elettriche, poi unite 80 g di zucchero a velo setacciato e proseguite a mano oppure regolando le fruste elettriche alla velocità minima. Raccogliete la meringa francese in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 1 cm) e distribuitela tutta su una placca foderata di carta da forno formando uno strato uniforme e compatto spesso 1 cm. INFORNATE nel forno ventilato a 90 °C per 3 ore. Poi aprite leggermente lo sportello

inserendo uno spessore (un tappo di sughero o un cucchiaino) e proseguite nella cottura per altre 2 ore. Sfornate.

RACCOGLIETE in un pentolino 60 g di zucchero semolato con 10 g di acqua e cuocete fino a 118 °C. Iniziate a montare 30 g di albume e poi colate a filo lo zucchero cotto: continuate a montare finché la meringa all'italiana non si sarà raffreddata (40 °C).

MONTATE la panna.

CUOCETE il ribes con 100 g di zucchero semolato e 70 g di acqua fino a quando non si sarà disfatto. Frullate e setacciate.

UNITE la meringa all'italiana e poi la panna montata.

RITAGLIATE dalla meringa sfornata una base usando un tagliapasta quadrato (lato 16 cm, altezza 5 cm). Lasciate la meringa sul fondo del tagliapasta, disponete tutto su un piatto e versate sopra il composto al ribes.

METTETE a raffreddare in freezer per 4 ore. SFORMATE il semifreddo scaldando leggermente il tagliapasta, completate con i ritagli di meringa sbriciolata e decorate a piacere con grappolini di ribes. LACUCINA in viaggio

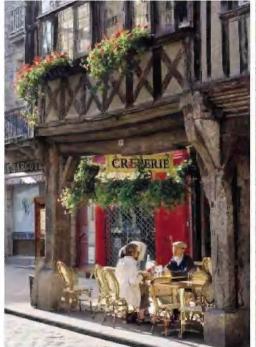
BRETAGNA dolce-salata

Con pane, ostriche e galette. Ma anche in torte, caramelle e biscotti.

Qui si usa il BURRO mescolato al SALE. Un antico modo per conservarlo diventato un'irrinunciabile abitudine di tavola e cucina

TESTO SIMONA PARINI







LA RICETTA BRETONE/1

a cucina in Bretagna è dominata dalla presenza del pesce, soprattutto di frutti di mare, in particolare ostriche e capesante. La pesca è la principale risorsa della regione, un tempo chiamata "Armorica", cioè terre sul mare. E à l'armoricaine si cucinano ASTICI, ARAGOSTE, CODA DI ROSPO: prima sulla fiamma viva con il Cognac, poi a fuoco lento.

Coda di rospo à l'armoricaine

IMPEGNO Medio TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g coda di rospo (rana pescatrice) 500 g pelati nella passata 250 g vino bianco secco - 150 g Cognac

5-6 gamberi rossi - farina scalogno - aglio - zafferano prezzemolo - timo - alloro - panna fresca burro - peperoncino fresco - sale - pepe

TAGLIATE a tranci la coda di rospo; infarinateli e rosolateli per 2' in padella con una noce di burro, poi sfumateli con metà del Cognac. Togliete il pesce dalla padella e tenetelo da parte.

FATE appassire nel fondo di cottura del pesce 2 scalogni e uno spicchio di aglio tritati; dopo 2' unite le teste dei gamberi e un mazzetto di erbe (prezzemolo, timo e alloro), insaporite per altri 2', quindi sfumate con il vino. Aggiungete i pelati e la passata, bagnate con un bicchiere di acqua e cuocete per 15', poi passate al passaverdure, ottenendo un sugo.

RIMETTETE in padella la rana pescatrice, le code dei gamberi sgusciate, una noce di burro, pepe e peperoncino; rosolate per 2', poi sfumate con il Cognac rimasto. Unite il sugo, mezza bustina di zafferano, 2 cucchiai di panna e aggiustate di sale. Mescolate e servite, completando con timo.

USILOCALI

In alto a sinistra, in Bretagna c'è una crêperie ogni mille abitanti. A destra, tipici copricapi di merletto, che variano da regione a regione; questi a torre sono dell'estremo ovest del paese, Il Finistère. Nella pagina accanto, Saint-Malo, cinta da camminamenti e bastioni.

Suggestion



RACCOLTO A MANO CON RASTRELLI DI LEGNO,

non raffinato, il sale bretone prodotto sulla costa atlantica è un patrimonio della regione. Il più pregiato è il Fleur de sel che arriva dalle saline di Guérande: leggeri e candidi cristalli che si formano per l'azione del vento sulla superficie dell'acqua. Sempre sull'Atlantico viene prodotto il più grezzo sale grigio, in vasche di argilla che gli cedono quel colore: i suoi grani sono tradizionalmente usati per salare il burro da cucina.



CHÂTEAU DU COLOMBIER

A Saint-Malo, il lusso antico di un'aristocratica dimora bretone circondata da un parco. www.saintmalo-hotelcolombier.com

RÉSIDENCE REINE MARINE

A Saint-Malo, un hotel elegante e moderno, affacciato sulla baia con accesso alla spiaggia. www.reinemarine.com

Dove mangiare

rutti di mare e piatti della tradizione.

LE CAP HORN

A Saint-Malo, un ristorante di cucina ricercata con terrazza sul mare.

www.restaurant-caphorn.fr

BISTRO DES ARTISTES

A Honfleur, sulla Manica. Con vista sul porticciolo e piatti della tradizione. 30 Place Pierre Berthelot

un bistrot dove soddisfare la voglia di cozze e ostriche. www.restaurant.michelin.fr

Dove comprare

er arredare la casa e la tavola con gusto bretone.

GALERIE VUE SUR MER

A Saint-Malo, ricca proposta di attrezzi per la cucina dedicati alla preparazione e consumazione dei frutti di mare.

www.vue-sur-mer.com

CIDRE SORRE ETS CHAPRON

A Plerguer, a 22 km da Saint-Malo, per acquistare sidro e altre specialità del territorio. www.cidre-sorre.com

LES BRASSINS DE SAINT-MALO

In centro città, una piccola birreria artigianale dove degustare e comprare birre come le bionde La Port Malo e La Saint-Malo.

www.lesbrassinsdesaintmalo.com

LA CÔTES-D'ARMOR, a sinistra. A ovest di Saint-Malo, chilometri di granito rosa affacciati sul canale della Manica. in basso, caramelle alle alghe. I fondali della Bretagna sono ricchissimi di vegetazione marina, da sempre considerata preziosa per l'ecosistema e utilizzata per alimentazione, medicina e benessere.

Sua maestà la crêpe Nei villaggi bretoni lo street food è uno solo: la crêpe che, nella versione salata a base di farina di grano saraceno anziché di frumento, diventa galette. La trovate pressoché ovunque ma, per avere la certezza che sia stata preparata secondo la tradizione, cercate locali che esibiscano l'etichetta di qualità Crêperies gourmandes. Chi vuole imparare i segreti per cucinare una vera crêpe bretone può farlo a Saint-Malo. L'Atelier de la Crêpe propone corsi anche di una sola mattinata per scoprire i trucchi di quella che è sicuramente la specialità di Bretagna più conosciuta e apprezzata, che il paesino di Gourin

ogni estate da più di due decenni celebra

con la Festa della crêpe: dimostrazioni

la crêpe più grande. Cosa mettere

e degustazioni accompagnano l'evento

clou, il concorso mondiale per realizzare

nel bicchiere per apprezzarla al meglio?

dalla fermentazione del miele nell'acqua.

Birra, sidro di mele e anche chouchen,

un liquore di origine celtica ottenuto



LA RICETTA BRETONE/2

ue sono i veri emblemi della regione: GALETTE E CRÉPE. Le prime sono grandi crespelle che si preparano con farina di grano saraceno e si arricchiscono con farciture salate; le seconde, ottenute da una pastella di farina di frumento poco zuccherata, si completano con salse dolci, come questa al caramello, o con marmellata e gelato.

Crêpe con salsa al caramello salato

IMPEGNO Medio **TEMPO** 40 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

250 g latte - 150 g panna fresca 125 g farina - 20 g burro salato 2 uova - burro non salato zucchero - sale fino e in fiocchi

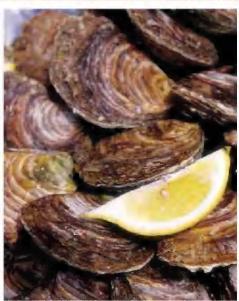
MESCOLATE la farina con un pizzico di sale fino, 25 g di burro non salato fuso, 50 g di acqua, il latte, le uova e un cucchiaio di zucchero. Lasciate riposare la pastella ottenuta per una decina di minuti. CUOCETE 90 g di zucchero con un cucchiaio di acqua: quando sarà diventato color caramello, unite la panna calda, mescolate per qualche secondo e spegnete. Aggiungete il burro salato e fatelo fondere. Lasciate raffreddare la salsa. UNGETE di burro una padellina (ø 18 cm) e cuocetevi le crêpe. Dovrete ottenerne circa 12. Servitene 2 o 3 a testa, irrorandole con la salsa al caramello.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 1º luglio

RICETTE VITTORIO CASTELLANI PREPARAZIONI JOËLLE NËDERLANTS TESTI LAURA FORTI FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA



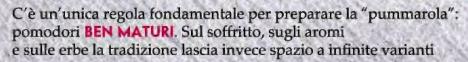




Suggestion

1 BASE CLASSICA PER 4 NUOVE RICETTE

LA SALSA di POMODORO



RICETTE WALTER PEDRAZZI TESTI LAURA FORTI FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA "Una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole" Artusi

QUELLO GIUSTO

È il pomodoro perino, soprattutto la varietà San Marzano. Polposo e con pochi semi, ha un'ottima resa.

TEMPI DIVERSI

Anche i pomodori da tavola e i pomodorini si possono trasformare in salsa: più acquosi dei perini, vanno cotti più a lungo.

ALL'ULTIMO

Perché mantenga il suo profumo fresco, il basilico si aggiunge alla salsa solo al momento di servire.

PROFUMI

Sedano e carota sono i classici compagni della cipolla, con aggiunta di erbe.

SOFFRITTO

La cipolla è sempre presente: tritata e appassita dolcemente. L'aglio è invece facoltativo.



Salsa di pomodoro

"Vi parlerò più avanti della salsa di pomodoro che bisogna distinguere dal sugo, il quale dev'esser semplice e cioè di soli pomodori cotti e passati...". Così dice Pellegrino Artusi, il primo codificatore della cucina italiana, ne La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Anche se non esiste una definizione linguistica precisa che distingua passata, salsa e sugo, le distinzioni si ricavano dall'uso: la passata si ottiene "spremendo" i pomodori a crudo, eliminando semi e bucce; è la base per il sugo o la salsa. Il sugo è una preparazione semplice, ottenuta però cuocendo brevemente i pomodori e poi passandoli; serve per completare condimenti o piatti da cuocere ulteriormente; la salsa è la preparazione più complessa, che prevede la cottura dei pomodori con aromi ed erbe; è un condimento pronto. Esistono due versioni della ricetta base: una semplice, con un soffritto di sola cipolla tritata, e una più ricca, con un soffritto di sedano, carota, cipolla tritati e, volendo, aglio, da togliere prima di aggiungere i pomodori. Le verdure del soffritto vanno passate con la salsa. Tuttavia, carota e sedano si possono lasciare interi, raccogliere in un mazzetto insieme alle erbe e togliere prima di passare i pomodori.

INGREDIENTI PER 1 KG DI SALSA

1,5 kg pomodori perini 1 cipolla - 1 gambo di sedano - 1 carota erbe aromatiche - basilico - aglio olio extravergine di oliva- sale grosso

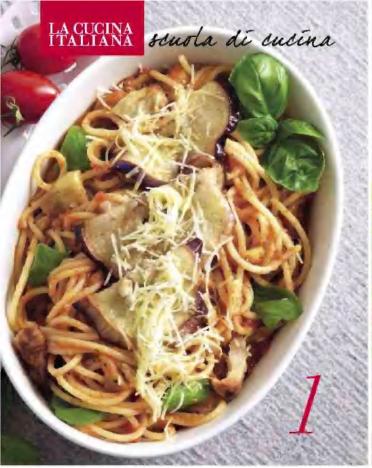
ISBUCCIATE la cipolla e tritatela. Tagliate il sedano e la carota in bastoncini e legateli con lo spago da cucina, completando il mazzetto con erbe aromatiche a piacere (timo, maggiorana, origano fresco). Schiacciate uno spicchio di aglio con la buccia. 2 FATE appassire la cipolla con lo spicchio di aglio e il mazzetto, in 3-4 cucchiai di olio, senza farle prendere colore, per circa 3-4'; eliminate lo spicchio di aglio. 3 TAGLIATE i pomodori a tocchetti e uniteli in casseruola con la cipolla; aggiungete una presa di sale grosso; cuoceteli mescolandoli spesso per i primi minuti, finché non rilasciano la loro acqua, poi lasciateli sobbollire per 30-45': il tempo di cottura varia in base al grado di maturazione e di acquosità e dipende anche dalla consistenza che desiderate ottenere. 4 ELIMINATE il mazzetto e passate i pomodori con il passaverdure, ottenendo la salsa.

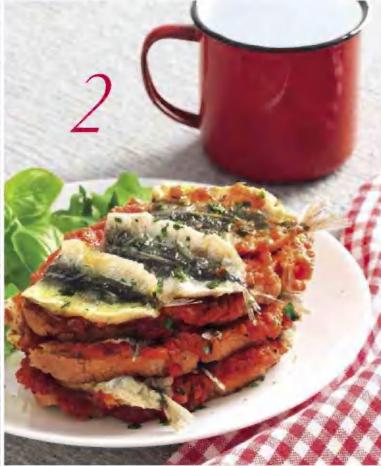
Profumatela aggiungendo basilico fresco solo

al momento del consumo.

I NOSTRI CONSIGLI

POMODORI Per preparare una buona salsa è importante scegliere pomodori ben maturi, rossi al taglio, anche all'interno; se presentano parti bianche o tendenti al verde, vanno scartati, perché renderebbero la salsa acida e poco profumata. RICETTA LAMPO Si può preparare una salsa di pomodoro rapida solo scottando i pomodori in padella, giusto il tempo necessario per insaporirli con eventuali profumi ed erbe. In questo caso conviene pelarli prima, sbucciandoli da crudi oppure dopo averli sbollentati per 30 secondi. CONSERVAZIONE La salsa di pomodoro fresca si mantiene in frigo per 1-2 giorni. Se invece volete conservaria per alcuni mesi, distribuitela bollente in barattoli di vetro sterilizzati, chiudeteli, avvolgeteli in canovacci e lasciateli raffreddare lentamente per creare il sottovuoto. Riponeteli in un luogo fresco.





1 Spaghettoni alla Norma

IMPEGNO Medio **TEMPO** 40 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 1 melanzana 300 g spaghettoni farina - aglio - ricotta salata salsa di pomodoro olio extravergine di oliva basilico - sale - pepe

TAGLIATE la melanzana a fette. Infarinatele, friggetele in olio caldo e scolatele su carta da cucina. Tagliate metà delle fette a tocchetti, lasciando intere le altre. CUOCETE gli spaghettoni in acqua bollente salata. Scaldate, intanto, 2 cucchiai di olio in una larga padella, con uno spicchio di aglio tagliato a metà. Aggiungete le melanzane tagliate a tocchetti e 4 mestoli di salsa di pomodoro. Cuocete per circa 15' e aggiustate di sale e pepe alla fine. **SCOLATE** la pasta al dente e versatela nella padella, mescolando. Aggiungete ricotta grattugiata a piacere e le melanzane rimaste e completate con foglie di basilico. LA SIGNORA OLGA dice che per una

presentazione più elegante, si possono mescolare gli spaghetti solo con il sugo e accomodarli a strati nel piatto di portata alternandoli con le melanzane a fette e completando con ricotta grattugiata.

2 Gratin di sarde su pane toscano

IMPEGNO Medio **TEMPO** 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g salsa di pomodoro 650 g 36 sarde piccole 12 fette di pane toscano farina - peperoncino - prezzemolo aglio - olio di arachide olio extravergine di oliva - sale

FATE restringere la salsa di pomodoro in padella, cuocendola per 10-15'; condite con sale e peperoncino.

PULITE le sarde, eliminate tutte le lische e apritele a libro. Infarinatele e friggetele nell'olio di arachide per 2-3'. Scolatele su carta da cucina.

TOSTATE le fette di pane, poi sfregatele con uno spicchio di aglio e conditele

con un filo di olio extravergine di oliva. CONDITE con la salsa di pomodoro tutte le fette di pane, poi sovrapponetele a tre a tre, mettendo tra uno strato e l'altro 3 sarde. INFORNATE i gratin a 180 °C per circa 3', sfornateli, accomodate sulla superficie le sarde rimaste, completate con prezzemolo tritato e servite subito.

3 Bocconcini di scamone in pizzaiola rustica

IMPEGNO Facile TEMPO 20 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g polpa di scamone

420 g pomodori

15 g capperi sotto sale 4 filetti di acciuga sott'olio

aglio - rosmarino - origano secco prezzemolo - olio extravergine di oliva sale - pepe

TAGLIATE a bocconcini la polpa di scamone e a tocchetti i pomodori; scaldate in una padella 3 cucchiai di olio con un rametto





di rosmarino e uno spicchio di aglio con la buccia, schiacciato. Quando comincia a sfrigolare, eliminate aglio e rosmarino e rosolate la carne nell'olio per 1-2'.

TOGLIETE la carne dalla padella, aggiungete al fondo di cottura un cucchiaio di olio e, fuori del fuoco, stemperatevi i filetti di acciuga sgocciolati, con i capperi sciacquati dal sale e un pizzico di origano secco.

RIPORTATE sul fuoco per 1', quindi aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato e i pomodori a tocchetti: mescolate in modo che i pomodori, con l'acqua che contengono, deglassino la padella sciogliendo il fondo di cottura e le piccole incrostazioni e creando un sugo saporito. Aggiustate di sale e pepe e cuocete per 1'.

RIMETTETE la carne in padella con i pomodori e insaporitela per pochi secondi. Servite completando con altro prezzemolo tritato.

LA SIGNORA OLGA dice che lo scamone è un taglio di carne tratto dal quarto posteriore del bovino adulto. Caratterizzato da una buona tenerezza, si presta anche a cotture rapide in padella, tagliato a fettine o a bocconcini. In questa ricetta la carne è stata cotta molto rapidamente, per lasciarla morbida. Se la preferite più cotta, rosolatela per un paio di minuti in più nella prima fase di cottura.

4 "Granita" di pomodoro, calamari e zucchine

IMPEGNO Medio TEMPO 50 minuti più 4 ore di riposo Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 pomodori ramati

- 4 calamari
- 2 zucchine
- 1 cipollotto

pomodorini ciliegia lattuga - basilico - limone vino bianco secco olio extravergine di oliva - sale - pepe

INCIDETE i pomodori ramati con un taglio a croce, tuffateli in acqua bollente per 2', poi scolateli e pelateli. Apriteli in 4 spicchi, eliminate i semi e disponete le falde ottenute su una placchetta foderata con carta da forno. Mettetele in freezer per almeno 4 ore (meglio ancora se li preparate e li congelate il giorno prima).

TAGLIATE la parte verde delle zucchine a fettine sottili lunghe 4-5 cm, poi a bastoncini tipo fiammifero. Raccoglieteli in una ciotola, salateli e lasciateli spurgare per 30'.

PULITE i calamari e metteteli in una

casseruola; copriteli di acqua, aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco e cuocete per 2' dal bollore, poi lasciateli raffreddare nel loro liquido di cottura.

scolatelle tagliate ad anelli sottili i corpi e a pezzetti i ciuffi. Raccoglieteli in una ciotola e conditeli con un filo di olio e succo di limone. Mescolateli con le zucchine, leggermente strizzate dalla loro acqua, e poco cipollotto a rondelle sottili.

TOGLIETE dal freezer i pomodori e frullateli con un filo di olio, succo di limone, un goccio di acqua, sale, pepe e qualche foglia di basilico, fino a ottenere la consistenza di una granita.

COPRITE il fondo di quattro bicchieri con un ciuffo di lattuga e riempiteli con la granita e l'insalata di calamari e zucchine. Guarnite con pomodorini ciliegia tagliati a metà, infilzati su uno stecco da spiedo.

 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 27 maggio

LO STILE INTAVOLA

Piatti e pirofila bianca Maxwell & Williams, bicchiere LSA International; casseruola Berndes, piastra a induzione Kenwood, ciotola Bormioli Rocco.

Rapidamente buoni

Una scelta di piatti da realizzare in SEMPLICI MOSSE con ingredienti facili da trovare e qualche base pronta. Per sapori e accostamenti nuovi a pranzo e a cena

RICETTE SERGIO BARZETTI TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA FOTOGRAFIE ESTYLING BEATRICE PRADA



I Spaghetti con ricotta e olive

TEMPO 25 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g spaghetti

125 g ricotta

100 g olive taggiasche sott'olio snocciolate

40 g pinoli

35 g rucola

limone - sale

olio extravergine di oliva

METTETE a lessare gli spaghetti. FRULLATE intanto le olive con 40 g di pinoli, il succo di un limone e un mestolino di acqua; quando il composto sarà cremoso, unite

la rucola sminuzzata e frullate finché

setoso e liscio.

SCOLATE gli spaghetti, conditeli con il pesto di rucola e completateli con fiocchetti

non otterrete un pesto omogeneo.

UNITE alla ricotta la scorza di mezzo limone e qualche goccia di succo, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio. MESCOLATE fino a ottenere un composto

2 Peperoni ripieni di pane e provolone

TEMPO 25 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

150 g provolone

100 g pane

2 peperoni rossi

1 uovo

maggiorana

olio extravergine di oliva - sale

TAGLIATE a tocchetti il pane e il provolone e frullateli con l'uovo, le foglie di un ciuffo di maggiorana e un pizzico di sale ottenendo una farcia.

TAGLIATE orizzontalmente i peperoni ricavando 6 "anelli" alti 3 cm.

DISPONETELI su una placca foderata di carta da forno, riempiteli con la farcia, conditeli con un filo di olio e infornateli a 200 °C nel forno con modalità ventilata per 12-13'.

SFORNATE e servite subito decorando a piacere con foglioline di maggiorana.

3 Insalata di ananas, tacchino e more

TEMPO 15 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g polpa di ananas

250 g petto di tacchino a fette

125 g more

80 g soncino

50 g rucola

timo - sale - pepe

olio extravergine di oliva

DIVIDETE l'ananas in tocchetti. UNGETE di olio le fette di tacchino, profumatele con qualche fogliolina di timo e cuocetele sulla griglia rovente per 2' per lato. Tagliatele a tocchetti.

DISTRIBUITE il soncino e la rucola nei piatti, completate con il tacchino, l'ananas e le more divise a metà.

CONDITE l'insalata con olio, sale e pepe.







AL BICCHIERE

N el mese delle vacanze i vini flirtano con il mare, la montagna e con l'immagine di ore spensierate sotto una pergola. Senza dimenticare che, più di tutto, ci sarà cara la loro capacità di rinfrescare il palato...

BOLLICINE Valdobbiadene Prosecco Superiore extra dry "Giali'Oro" di Ruggeri.

Deve esserci sempre un buon Prosecco sulla tavola dell'estate. Il Giall'Oro Ruggeri è godibile a tutto pasto, e ha quell'accenno di dolcezza che gli consente di accostarsi anche all'insalata di ananas. 7 euro.

BIANCO Cirò Bianco di Librandi. Profumato, morbido e "polposo", un tradizionale vino calabrese per piatti con verdure e formaggi freschi (ricette 1, 4, 8). 5 euro.

ROSATO Alto Adige Lagrein

Kretzer di Muri-Gries. Un rosato di carattere, fresco e succoso, dal tannino molto lieve. Grazie alla sua duttilità, è adatto per verdure saporite, carni bianche e pesce (ricette 2, 5, 9). 9 euro.

ROSSO Lacrima di Morro d'Alba di Stefano Mancinelli. Fragrante, floreale, fruttato, pieno di aroma, un rosso delle Marche con la giusta leggerezza e la flessibilità per essere servito fresco con carni bianche e umidi di mare (ricette 2, 5, 9). 8 euro.

Scelti per voi da Samuel Cogliati www.possibiliaeditore.eu

4 Focaccia con pomodori verdi e salsa agropiccante

TEMPO 20 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

375 g 1 foglio di pasta per focaccia

15 g foglie di basilico

2 pomodori verdi

1 peperoncino fresco

limone - sale

olio extravergine di oliva

PASSATE il matterello sulla pasta per renderla molto sottile, stendetela su una placca foderata di carta da forno, salatela, ungetela di olio e infornatela 220°C per 10' circa.

RACCOGLIETE nel bicchiere del frullatore le foglie di basilico, 50 g di succo di limone, un pizzico di sale, mezzo peperoncino e frullate in crema.

TAGLIATE qualche rondella di peperoncino.

AFFETTATE molto sottilmente i pomodori
e distribuiteli sulla focaccia con le rondelle
di peperoncino. Accompagnate con la salsa
a parte: ciascuno se ne servirà a piacere.

5 Involtini di vitello

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g 8 fettine sottili di vitello 300 g peperone giallo arrostito 8 fettine di Speck Alto Adige Igp olio extravergine di oliva basilico – sale

DIVIDETE il peperone in 16 falde; disponetele su un piatto, ungetele leggermente di olio, salatele, copritele e lasciatele riposare per 5' in modo che si ammorbidiscano bene.

DISTRIBUITE sulle fettine di vitello una fettina di speck, poi una falda di peperone, arrotolate e fermate con uno stecchino.

Avanzeranno 8 falde di peperone.

ROSOLATE gli involtini in una padella velata di olio per 3-5' girandoli su tutti i lati.

SPEZZETTATE 2-3 foglie di basilico in 4 cucchiai di olio. Servite gli involtini tagliati a rondelle con i peperoni rimasti e l'olio al basilico.







TEMPO 25 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

260 g 1 foglio di pasta sfoglia 4 prugne – 1 uovo zucchero semolato – zucchero a velo

TAGLIATE le prugne a metà.

SROTOLATE il foglio di pasta sfoglia e spennellatelo con l'uovo sbattuto.

DISTRIBUITE su metà della superficie le mezze prugne distanziandole, ricopritele con l'altra metà della sfoglia e premetela bene intorno a ciascun ripieno in modo da eliminare bolle di aria.

RITAGLIATE 8 tortelli con una rotella ondulata. Spennellateli con l'uovo, spolverizzateli di zucchero semolato, accomodateli su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 200 °C per 10-12'.

SFORNATE i tortelli, fateli intiepidire e spolverizzateli di zucchero a velo prima di servire.







7"Vermut-frappè" con anguria e frutti rossi

TEMPO 10 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g polpa di anguria

300 g gelato al limone

100 g lamponi

100 g ribes

vermut bianco

PRIVATE l'anguria dei semi e riducetela in tocchetti.

FRULLATE il gelato con 4 cucchiai di vermut e servitelo subito con l'anguria, il ribes e i lamponi.

8 Pepite di orata impanate

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 4 filetti di orata

200 g 1 cetriolo

80 g cicorino da taglio

2 uova

farina - pangrattato olio di arachide olio extravergine di oliva

PELATE il cetriolo con il pelapatate, riducetelo in filetti e immergeteli in acqua

PRIVATE i filetti di orata della pelle e divideteli in losanghe.

SBATTETE le uova in una ciotola.

PASSATE le losanghe di orata nella farina, poi nelle uova sbattute e quindi nel pangrattato. Friggetele in abbondante olio di arachide a 170-180 °C fino a completa doratura oppure rosolatele in padella in un velo di olio extravergine di oliva.

SCOLATE le pepite su carta da cucina

e spolverizzatele di sale.

AFFETTATE sottilmente il cicorino e distribuitelo nei piatti. Sgocciolate i filetti di cetriolo, asciugateli e distribuiteli nei piatti, condite con un filo di olio extravergine e un pizzico di sale e accomodatevi sopra le pepite. Servite subito.



SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

na miriade di pois colorati per apparecchiare con brio.

Canovacci di cotone di Hay Design come sfondo per i platti passepar-tout di Maxwell & Williams.

PROVATI AI FORNELLI

Dal supermercato tre prodotti a tutta freschezza.

La ricotta prodotta a mano per affioramento dai mastri casari di Sabelli è particolarmente cremosa. Aperitivo Con la focaccia, la nuova Birra Moretti Radler, leggera e dissetante.

Fragranza di Sicilia Per la cucina di mare, un classico bianco: Glicine di Corvo. Perfetto per l'estate.

9 Pennette con polpo e sugo crudo al finocchietto

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g pomodori maturi

350 g polpo precotto

300 g penne

olio extravergine di oliva finocchietto sale

LESSATE la pasta in acqua bollente salata. SMINUZZATE un ciuffo generoso di finocchietto.

TAGLIATE i pomodori in tocchi. Frullateli con 50 g di olio, un pizzico di sale e il finocchietto.

SCOLATE la pasta al dente, raccoglietela

in una ciotola e conditela con il sugo di pomodori e finocchietto.

FRULLATE il polpo non troppo finemente e mescolatene una parte con la pasta. FATELA intiepidire, distribuitela nei piatti completando con il resto del polpo, un ciuffo di finocchietto e un filo di olio.

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 26 maggio





1 Frittatine con salsa di cozze e gelato ai capperi

IMPEGNO Medio TEMPO 30 minuti più 1 ora e 30' per il gelato

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

560 g latte

250 g panna fresca

200 g cozze sgusciate

100 g vino bianco secco

80 g frutti di cappero

75 g zucchero

40 g cipolla bianca

6 uova - burro - amido di mais olio extravergine di oliva - sale

RACCOGLIETE in una casseruola 500 g di latte, la panna, lo zucchero e 5 g di sale. Portate a ebollizione, unite i frutti di cappero e cuocete per 5', frullate, filtrate con un colino e lasciate raffreddare.

VERSATE il composto nella gelatiera e avviate l'apparecchio.

PRERISCALDATE nel forno a 200 °C uno stampo multiplo da muffin.

SBATTETE le uova con 60 g di latte e un pizzico di sale. Mettete una piccola noce di burro in 4 cavità dello stampo e distribuitevi le uova. Infornate a 200 °C per 10-12' nel forno ventilato. SCALDATE un cucchiaio di olio in una padella, unitevi la cipolla tritata e sfumate con il vino; aggiungete quindi le cozze e 200 g di acqua. Cuocete per 5', poi unite 2 g di amido di mais diluito con poca acqua, fate addensare e frullate

DISTRIBUITE nei piatti la salsa, posatevi sopra una frittatina, accostate una pallina di gelato ai capperi e decorate a piacere con un paio di frutti di cappero.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Cortese di Gavi
- Gambellara
- Galluccio Bianco

BIRRA chiara, non troppo amara, con aromi e sapore tenui, mediamente frizzante.

Lager

LO STILE IN TAVOLA

Piatti, ciotole e cucchiaino Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo écru MarinaC., canovaccio a righe Telerie di Poirino, portatovagliolo Maxwell & Williams.

SCUOLA DI CUCINA

GELATO SALATO

C i prepara come il classico gelato dolce, con una dose di Ozucchero di poco minore, compensata però da qualche grammo di sale e da un ingrediente salato.

Per una base di latte e panna di 750 g, servono almeno 50 g di zucchero, 5 g di sale e 100 g di un ingrediente salato (formaggio grattugiato, mozzarella frullata, olive, pomodori secchi...). Il composto va sempre filtrato per renderlo liscio e omogeneo. È un ottimo complemento per torte salate e sformati da servire caldi, per hamburger e arrosti.

a-b Unite la panna fresca al latte, aggiungete lo zucchero e il sale e portate a ebollizione.

C Aggiungete l'ingrediente salato, cuocete per altri 5', poi frullate.

d Filtrate il composto attraverso un colino, lasciate raffreddare e poi versatelo nella gelatiera e avviatela.













2 Mattonella "carbonara" con sfoglie di pancetta

IMPEGNO Per esperti TEMPO 1 ora più 1 ora e 30' di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g latte

250 g panna fresca

165 g farina 00

140 g pancetta tesa affettata

110 g burro

100 g zucchero

50 g farina di pistacchio

8 g gelatina alimentare in fogli

8 tuorli - 1 albume sale - pepe

MESCOLATE 125 g di farina 00 con la farina di pistacchio.

PREPARATE la pasta genoise: mescolate 4 tuorli con lo zucchero e 5 g di sale. Lavorateli con una frusta a bagnomaria fino a raggiungere 40 °C. Togliete dal fuoco e continuate a lavorare finché non otterrete un composto spumoso. Incorporate quindi le farine mescolate e il burro, fuso. STENDETE la pasta genoise in una teglia rivestita di carta da forno imburrata. Infornate a 160 °C per 13-14'. Sfornate,

sformate la pasta genoise su una gratella

e lasciatela raffreddare.

AMMOLLATE la gelatina in acqua.

LAVORATE 4 tuorli con 40 g di farina 00,
5 g di sale e un albume; stemperateli con
il latte caldo e cuocete a fuoco dolce,
continuando a mescolare con la frusta finché
la crema non sarà densa; stemperatevi poi
la gelatina strizzata e lasciate raffreddare.

INCORPORATE la panna, pepate e mescolate
delicatamente la crema "alla carbonara".

RIVESTITE uno stampo (16x16 cm) con la pellicola. Ritagliate la genoise ricavando 2 quadrati delle stesse misure dello stampo. Ponetene uno come base, stendetevi sopra 70 g di pancetta, unite la crema "alla carbonara" e coprite con il secondo quadrato di genoise. Mettete nel freezer per 1 ora e 30'. TOSTATE le fettine di pancetta rimanenti nel forno a 200°C per 5'.

SFORMATE la mattonella, tagliatela in 8 quadrotti e serviteli con la pancetta. Completate a piacere con granella di pistacchio.

VINO rosato secco, fragrante, di buona acidità.

- Alto Adige Merlot Rosé
- Valdichiana Rosato
- Carignano del Sulcis Rosato

3 Trecce al cacao, lardo e mostarda

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g prugne

200 g zucchero

100 g lardo affettato

30 g fave di cacao

1 rotolo di pasta sfoglia – tuorlo – limone senape in polvere – cacao amaro

TAGLIATE le prugne in quarti, eliminate i noccioli e mescolatele con lo zucchero; lasciatele riposare per 1 ora.

SPENNELLATE la pasta sfoglia con il tuorlo, spolverizzatela con cacao e fave di cacao tritate, tagliatela a strisce larghe 1,5-2 cm e attorcigliatele. Infornatele a 200 °C per 10' nel forno ventilato.

CUOCETE le prugne con il loro sciroppo e
10 g di succo di limone; al bollore regolate
il fuoco al minimo e fate addensare per 10'.
AGGIUNGETE 3-4 g di senape in polvere
nelle prugne, mescolate e lasciate raffreddare.
AVVOLGETE una fetta di lardo su ogni
treccia e servite con la mostarda di prugne.
LA SIGNORA OLGA dice che le fave di cacao
si trovano nei negozi di specialità naturali, in
drogherie e gastronomie ben rifornite. Per
rendere la mostarda più intensa e piccante,
potete sostituire la senape in polvere con 4
gocce di olio essenziale di senape. Si acquista
in farmacia ed essendo irritante va
manovrato e dosato con cautela.

VINO bianco frizzante, sapore secco e fresco.

- · Colli Euganei Bianco frizzante
- · Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda
- · San Severo Bianco frizzante

4 Fritto misto al nero di seppia

IMPEGNO Medio TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g calamaro pulito

300 g farina 00

140 g mini zucchine

12 fiori di zucca

nero di seppia sciroppo d'acero o miele di acacia olio di arachide

sale



e salata per 4', tagliatele a ventaglio affettandole per il lungo e lasciando le fettine attaccate dalla parte del picciolo. Lavate e asciugate delicatamente i fiori di zucca, tagliateli in modo da aprirli a libro.

AFFETTATE il calamaro ad anelli.

PREPARATE 2 pastelle, una bianca e una nera. Per entrambe lavorate 150 g di farina, 200 g di acqua fredda e 5 g di sale; per ottenere quella nera, aggiungete anche una bustina di nero di seppia.

UNITE dei cubetti di ghiaccio in entrambe le pastelle; immergete i calamari nella pastella nera e le zucchine e i fiori di zucca nella pastella bianca. FRIGGETE per 3' in abbondante olio a 180°C prima le verdure, poi gli anelli di calamaro.

SCOLATE su carta da cucina, salate e servite il fritto mettendone in risalto la sapidità con qualche goccia di sciroppo d'acero o di miele di acacia.

VINO spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante.

- Alta Langa Spumante Bianco
- · Albana di Romagna Spumante
- Aversa Spumante
- Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 19 maggio





1 Fusilli con cozze e pane croccante

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora più 2 ore e 30' di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g semola rimacinata di grano duro

500 g cozze

200 g fagiolini

2 fette di pane – limone basilico – erbe aromatiche a piacere olio extravergine di oliva – sale

IMPASTATE la semola con 250 g circa di acqua tiepida e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo e consistente; copritelo e lasciatelo riposare per circa 30'. STENDETE la pasta non troppo sottile

e tagliatela a strisce larghe 5-7 mm; arrotolatele su stecchi da spiedino e lasciatele asciugare per 2 ore a temperatura ambiente. MONDATE i fagiolini e sbollentateli in acqua

salata per 3', raffreddateli in acqua e ghiaccio, scolateli e tagliateli in tre. PULITE bene le cozze, raccoglietele in una casseruola, coprite e fatele aprire sul fuoco.

Filtrate il liquido e mescolatelo con scorza di limone grattugiata e basilico spezzettato. TRITATE il pane e tostatelo in padella con un filo di olio, sale e un trito di erbe aromatiche. SFILATE i fusilli dagli stecchi e lessateli in

SCALDATE intanto, in una larga padella, l'acqua delle cozze.

acqua bollente salata per 3' circa.

scolate i fusilli nella padella, unite un filo di olio e saltateli; aggiungete i fagiolini e le cozze sgusciate e saltate per mezzo minuto. Completate con il pane croccante e altro basilico fresco.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- · Vicenza Riesling
- · Esino Bianco
- · Sciacca Inzolia

LO STILE IN TAVOLA

Ciotola dei fusilli, portatovagliolo e grattugia Maxwell & Williams, piatti Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo écru MarinaC, canovaccio a righe Telerie di Poirino.

SCUOLA DI CUCINA

I FUSILLI CASALINGHI

Originari delle nostre regioni centromeridionali, i fusilli hanno forma attorcigliata a spirale, ideale per "catturare" sughi robusti con carne e pecorino, come l'abruzzese "carrettiera", con salsiccia o con salsa di pomodoro e mozzarella, come i fusilli alla campana.

(Impastate la semola con l'acqua tiepida (250 g per 500 g di semola) e lavoratela fino a ottenere un impasto liscio ma ben sodo. Lasciatelo riposare per circa 30' coperto.

b Stendete l'impasto non troppo sottile e tagliatelo con un coltellino in striscioline lunghe 20-30 cm e larghe 5-7 mm.

C Arrotolate ogni striscia su un ferro da calza o su uno stecco da spiedino e lasciatele asciugare per circa 2 ore.

d Staccate la parte terminale che ricopre la punta e sfilate i fusilli dagli stecchi.











2 Parmigiana con ragù marinaro

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 40'

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1 kg polpo fresco e pulito

700 g melanzane

500 g moscardini puliti

500 g mozzarella fiordilatte

250 g coda di rospo

200 g filetti di gallinella

200 g pomodori tipo San Marzano

cipolla bionda

basilico

aglio

pangrattato

olio extravergine di oliva - sale

TRITATE uno spicchio di aglio; unitelo in una casseruola con qualche cucchiaio di olio e il polpo; coprite con il coperchio e, regolata la fiamma al minimo, cuocete il polpo per 50' circa, finché non sarà morbido. Infine scolatelo e tagliatelo a tocchetti; filtrate l'acqua di cottura e tenetela da parte.

AFFETTATE sottilmente mezza cipolla, uno spicchio di aglio e 3 foglie di basilico, fateli appassire in una casseruola con un filo di olio, poi unite i pomodori tagliati a metà. Salate, aggiungete l'acqua di cottura del polpo e cuocete per 15' ottenendo un sugo. RISCALDATE in un'ampia padella un velo di olio, unitevi i moscardini, la coda di rospo e la gallinella tagliati a tocchetti e cuoceteli per 1' a fiamma alta. Aggiungete tutto al sugo e cuocete questo ragù di pesce ancora per 15' a fiamma vivace.

TAGLIATE le melanzane a fette spesse 5 mm e cuocetele sulla griglia finché non saranno ben cotte; salatele e tenetele da parte.

AFFETTATE sottilmente le mozzarelle.

COMPONETE la parmigiana alternando uno strato di melanzane, uno di ragù di pesce, tocchetti di polpo, fettine di mozzarella e pangrattato, fino a esaurire gli ingredienti.

Finite con mozzarella, pangrattato e olio.

INFORNATE la parmigiana nel forno ventilato

VINO bianco secco, sapido, floreale.

· Trentino Pinot grigio

a 180°C per 30' circa.

- · Torgiano Riesling Italico
- · Delia Nivolelli Grillo

RICETTA ALESSANDRO PROCOPIO TESTO SILVIA DAL MOLIN



3 Crema fredda di carote e piselli

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g carote
250 g piselli sgranati
200 g grana grattugiato
150 g latte – cardamomo – arancia
maggiorana – origano fresco
olio extravergine di oliva
mediamente fruttato – sale

PELATE le carote e tagliatele a rondelle molto sottili; insaporitele in una casseruola bassa con un cucchiaio di olio per 1-2', poi bagnatele con 4-5 mestoli di acqua (o, ancora meglio, con centrifugato di carota, che darà un sapore più pieno), fino a coprirle; salate, aggiungete i semini estratti da 2 baccelli di cardamomo e cuocete per 7-8'. Fatele raffreddare in freezer, così manterranno meglio il colore, quindi frullatele in crema con un cucchiaio di olio. SBOLLENTATE i piselli per 1', fateli raffreddare e frullateli con poco olio e sale. SCALDATE il latte fino a 80 °C; aggiungete il grana e frullate tutto.

servite la crema di carote, fredda oppure tiepida, con fiocchetti di crema di piselli e la salsa al grana; completate con le erbe fresche, scorza di arancia grattugiata e un filo di olio.

OLIO caratterizzato da sentori di carciofo e cardo, morbido, con amaro e piccante netti e ben dosati.

· Olio Aprutino Pescarese Dop

VINO bianco secco, leggermente aromatico.

- Valle d'Aosta Müller-Thurgau
- Friuli-Grave Riesling
- Monreale Catarratto







4 Rigatoni con salsa di peperoni

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g rigatoni

8 fettine di bacon

3 peperoni giallo, rosso e verde cipollotti - menta - timo - basilico - aglio limone - olio extravergine di oliva - sale

MONDATE i peperoni; tagliatene una falda a ognuno e appoggiatela su una piccola placca da forno, sopra 3 fettine di limone. Condite con timo, olio e sale, 2 spicchi di aglio e infornate a 200 °C per 40' girandoli a metà cottura. Sfornateli ed eliminate la pelle. TAGLIATE a tocchetti il resto dei peperoni. Affettate 2 cipollotti, stufateli per 6-7' in una casseruola con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio sbucciato e privato del filamento interno e un pizzico di sale.

PROFUMATE con menta, basilico e timo e aggiungete i peperoni a tocchetti; salate e stufate per 40'. Fateli raffreddare. Frullateli poi con un filo di olio, ottenendo una salsa. INFORNATE le fettine di bacon a 200°C per 10-15', finché non diventano croccanti. LESSATE la pasta, scolatela e saltatela in padella con la crema di peperoni, aggiungendo un filo di olio, basilico, sale e scorza di limone grattugiata. GRATTUGIATE un po' di scorza di limone anche sul fondo dei piatti, poi distribuitevi i rigatoni, completando alla fine con i peperoni al forno, tagliati a strisce.

VINO bianco secco, sapido e floreale.

- · Alto Adige Riesling
- Parrina Sauvignon
- · Cirò Bianco

5 Spiedi di riso e carpaccio

IMPEGNO Facile TEMPO 40 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 4 zucchine

300 g riso Basmati

300 g pomodorini pendolini

250 g carpaccio di manzo

100 g mandorle con la pelle

menta - timo - origano - basilico - limone ollo extravergine di oliva - aceto - sale LESSATE il riso in acqua salata per 8-10', scolatelo su un vassoio e sgranatelo condendolo con un filo di olio per non farlo attaccare. Lasciatelo raffreddare.

TAGLIATE le zucchine in rondelle spesse 1 cm; rosolatele a fuoco vivo per 5-6' sui due lati con 3-4 cucchiai di olio e un trito di menta, timo e origano. Sfumate con uno spruzzo di aceto, profumate con altre erbe fresche spezzettate e lasciate raffreddare.

CONDITE le fette di carpaccio con olio, sale, scorza di limone grattugiata.

TRITATE le mandorle in granella grossolana, unitele al riso e conditelo con basilico, menta e origano tritati, olio e sale.

AVVOLGETE il riso nelle fettine di carpaccio, ottenendo degli involtini; pareggiateli alle estremità e tagliateli a rocchetti.

INFILZATELI a due a due su stecchi da spiedo, alternandoli con le rondelle di zucchina.

TRITATE i pomodori con il coltello ottenendo un battuto; conditelo con sale, olio e basilico e servitelo per accompagnare gli spiedi.

VINO bianco giovane, secco, fragrante.

- Lugana
- Colline Lucchesi Vermentino
- Solopaca Falanghina

6 Lasagne, zucchine e stracchino

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 40' Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1 litro latte

600 g 4 zucchine

280 g farina

200 g pecorino grattugiato

200 g formaggio stracchino

80 g burro

3 tuorli – 1 uovo – noce moscata – basilico zafferano in polvere e pistilli olio extravergine di oliva – sale

IMPASTATE 200 g di farina con l'uovo e i tuorli, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio. Otterrete un composto molto asciutto: lavoratelo passandolo più volte nella sfogliatrice, finché non diventerà morbido e liscio. Ripiegate le sfoglie, copritele e lasciatele riposare per 30'.

TAGLIATE intanto le zucchine a nastri sottilissimi e grigliateli con un pizzico di sale per 2' per lato.

SCIOGLIETE il burro e incorporatevi 80 g

di farina ottenendo un roux. Scaldate il latte fino quasi al bollore con un pizzico di sale e noce moscata, 2 bustine di zafferano e qualche pistillo. Versatelo poco alla volta sul roux e mescolate ottenendo una besciamella.

TIRATE nuovamente la pasta con il matterello, poi passatela nella sfogliatrice fino a ottenere sfoglie sottili.

STENDETE uno strato di besciamella sul fondo di una pirofila, procedete alternando strati di sfoglie di pasta, zucchine, foglie di basilico spezzettate e fiocchetti di stracchino. Terminate con uno strato di besciamella, basilico, stracchino e pecorino.

INFORNATE la pirofila a 180°C per 30'.

LA SIGNORA OLGA dice che avanzerà circa metà della pasta, ma lavorarne dosi minori non dà gli stessi risultati. Con l'avanzo potete preparare fettuccine o straccetti.

Questo impasto, molto asciutto, può essere steso senza infarinare il piano di lavoro:

senza farina in superficie, la pasta non rimane scivolosa dopo la cottura. Per sveltire e semplificare la ricetta, potete utilizzare anche lasagne fresche già pronte.

VINO bianco giovane, secco, fragrante.

- Colli Orientali del Friuli Friulano
- Colli Perugini Pinot grigio
- Alcamo Chardonnay

BIRRA chiara, fresca, mediamente alcolica, non troppo frizzante né troppo persistente.

• Lambic

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 12 maggio







1 Capesante con granita di cetrioli

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 4 cre per la granita

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

750 g cetrioli
120 g pane raffermo
12 capesante intere
prezzemolo – peperoncino fresco
menta fresca – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale

PULITE le capesante, staccando il muscolo e recuperando le valve concave.

PELATE i cetrioli e frullateli con un pizzico di sale; raccogliete il frullato in una ciotola e mettetelo in freezer per 4 ore, mescolando di tanto in tanto in modo da ottenere una granita.

LIBERATE il peperoncino dai semi e tagliatelo a tocchetti.

FRULLATE il pane con un ciuffo di prezzemolo, il peperoncino, 6 foglie di menta, 6 fili di erba cipollina e una presa di sale. Quando avrete ottenuto un composto finissimo, unite 2 cucchiai di olio e avviate l'apparecchio ancora per 1'.

DISTRIBUITE in ogni valva una capasanta (noce e corallo), salate, ricoprite con il pane aromatico e gratinate in forno per 10' avviando la funzione grill al massimo della temperatura. Collocate la teglia non troppo vicino alla serpentina, in modo che le capesante non si brucino.

SFORNATE le conchiglie e servitele

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Friuli-Latisana Malvasia Istriana
- · Golfo del Tigullio Vermentino
- Costa d'Amalfi Bianco

con la granita di cetrioli.

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo écru MarinaC, canovaccio a righe Telerie di Poirino.









SCUOLA DI CUCINA

COME PULIRE LE CAPESANTE

Conchiglia di San Giacomo o del pellegrino, pettine, ventaglio...
Sono altre denominazioni del mollusco più consumato al mondo dopo l'ostrica e la cozza. Si pesca tutto l'anno e si può trovare fresco o decongelato. Le capesante fresche vanno acquistate ben chiuse nelle loro conchiglie.

a-b Lavate i gusci con una spazzolina e sciacquate con acqua tiepida.

Penetrate con un coltellino sul fianco della conchiglia, tra le due valve, e schiudetela facendo leva.

C Liberate il muscolo biancastro (noce) e la mezzaluna color giallo arancio (corallo) dalla pelle (mantello) che li avvolge. Eliminate le parti marroncine (alveola), piene di sabbia.

d Staccate il mollusco dalla valva usando un cucchiaio oppure la lama del coltellino. Mettetelo a bagno nell'acqua ghiacciata per qualche minuto. Infine, se la ricetta lo richiede, separate il corallo dalla noce, asciugateli e teneteli in fresco.





2 Sogliola con fagiolini e finocchi

IMPEGNO Facile **TEMPO** 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 sogliole intere pulite

400 g fagiolini

250 g finocchio pulito

1 limone

farina 00 - amido di mais - burro olio extravergine di oliva - sale

SBOLLENTATE i fagiolini in acqua salata per 4-5'.

AFFETTATE il finocchio finemente. MESCOLATE la farina con 5 g di amido di mais e passatevi le sogliole.

SCALDATE in una padella una noce di burro e cuocetevi le sogliole per 3' per parte. Scolatele su carta da cucina e salatele.

CONDITE i fagiolini e i finocchi con olio, il succo di mezzo limone e una presa di sale. SERVITE le sogliole accompagnate dai

fagiolini e dai finocchi e profumate con abbondante scorza di limone grattugiata. VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- · Curtefranca Bianco
- · Pomino Sauvignon
- Galatina Bianco

3 Calamari ripieni di caponata

IMPEGNO Medio **TEMPO** 40 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1,2 kg 8 calamari

350 g melanzane

250 g peperoni rossi

250 g zucchine

100 g cipollotti

50 g ricotta salata

50 g uvetta

aceto bianco - zucchero - maggiorana pinoli - basilico - erba cipollina olio extravergine di oliva

TAGLIATE a dadini le melanzane, le zucchine e i peperoni.

AFFETTATE finemente i cipollotti e fateli appassire in una casseruola con un filo di olio, unitevi le verdure a dadini, 200 g di aceto, 70 g di zucchero, 30 g di pinoli, l'uvetta e 5 foglie di basilico lavate e tritate. Cuocete per 10' a fiamma vivace; alla fine salate la caponata.

PULITE perfettamente i calamari, riempiteli con la caponata e chiudeteli fissando l'estremità con uno stecchino.

RISCALDATE un filo di olio in una padella e rosolatevi i calamari per 10', facendoli colorire su tutta la superficie.

TAGLIATE i calamari a rondelle e serviteli con abbondante ricotta salata grattugiata. Decorate con qualche filo di erba cipollina e foglioline di maggiorana.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo

- Riviera del Brenta Pinot bianco
- Bolgheri Bianco
- · Cilento Fiano



4 Pizza di mare

IMPEGNO Medio TEMPO 45 minuti più 1 ora di lievitazione

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g farina O

250 g cozze freschissime

250 g vongole spurgate

150 g carpaccio di spigola

100 g pomodori datterini

100 g mozzarelia

10 g lievito di birra fresco

4 scampi – 4 gamberoni timo fresco – maggiorana fresca basilico – olio extravergine di oliva – sale

PULITE le cozze e mettetele in ammollo con le vongole per una ventina di minuti in una bacinella riempita di acqua fredda. SCIOGLIETE il lievito in 150 g di acqua tiepida e lavoratelo con la farina e 5 g di sale fino a quando non otterrete un panetto omogeneo. Copritelo e lasciatelo lievitare

in un luogo tiepido per 1 ora.

STENDETE l'impasto in una teglia tonda (ø 25 cm) oliata e infornate a 250 °C per una decina di minuti nel forno ventilato.

PULITE i crostacei raschiandone accuratamente i gusci con una paglietta pulita sotto un filo di acqua corrente.

RACCOGLIETE in una teglia capiente le cozze, le vongole, gli scampi e i gamberoni, conditeli con un filo di olio, un rametto di maggiorana e uno di timo e infornate per 10' a 250 °C nel forno ventilato.

TAGLIATE i pomodorini a metà e la mozzarella a dadini.

DISTRIBUITE sulla pizza i crostacei cotti, i pomodorini e la mozzarella e infornate di nuovo a 250°C per 10'.

SFORNATE la pizza, completatela con la spigola, foglie di basilico e servitela subito. LA SIGNORA OLGA dice che questo piatto è stato pensato per essere condiviso. Servitelo al centro del tavolo in modo che ciascun commensale prenda la sua porzione di crostacei e poi, quando la pizza sarà rimasta vuota, condita con il sughetto, se ne tagli uno spicchio a piacere. Per ridurre i tempi di preparazione a soli 45', potete preparare la pizza acquistando in panetteria la pasta da pane già pronta.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Valcalepio Bianco
- · Breganze Tai
- Sannio Greco

BIRRA chiara, leggermente amara con intensi aromi di luppolo, molto frizzante e poco persistente.

- · Pils/Pilsner
- Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 15 maggio







1 Panzerotti con peperoni, melanzane e olive

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora più 1 ora di lievitazione Vegetariana

INGREDIENTI PER 18-20 PEZZI

600 g farina O più un po'

450 g melanzana

300 g peperone rosso

150 g patata

70 g olive nere snocciolate

50 g grana grattugiato

10 g lievito di birra fresco

olio extravergine di oliva sale – zucchero – maggiorana

UNITE 5 g di sale alla farina.

SCALDATE 350 g di acqua, aggiungetevi 10 g di zucchero e il lievito, mescolate bene e impastate con la farina fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Lasciate lievitare per 1 ora circa.

LAVATE e tagliate la melanzana, il peperone e la patata a dadini di 5 mm; scaldate 2 cucchiai di olio in due padelle differenti: in una unirete i peperoni e le patate con un filo di acqua, nell'altra deporrete le melanzane.

PORTATE a cottura, riunite assieme le verdure, il grana grattugiato, le olive tagliate finemente e qualche fogliolina di maggiorana (farcia del panzerotto).

STENDETE la pasta su un piano infarinato con un matterello allo spessore di 5 mm e ricavatene dei dischi di 10 cm di diametro, mettete una noce di farcia al centro e chiudete a mezzaluna premendo bene con i rebbi di una forchetta.

INFORNATELI a 200 °C per 15' circa oppure friggeteli in olio di arachide.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Garda Garganega
- Friuli-Aquileia Verduzzo Friulano
- · Castelli Romani Bianco

BIRRA chiara, non troppo amara, con aromi e sapore tenui, mediamente frizzante.

· Lager

LO STILE INTAVOLA

Platti e ciotole Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo écru MarinaC, canovaccio a righe Telerie di Poirino.

SCUOLA DI CUCINA

LE FORME DEL PANZEROTTO

Il termine deriva da "panza", perché questi grossi ravioli di pasta lievitata sono rigonfi come una pancia ben nutrita. Tipici della cucina meridionale, possono essere richiusi attorno al ripieno in modi diversi.

Mezzaluna Per realizzare la forma tradizionale, ritagliate un disco di pasta con uno stampo ad anello, mettete una noce di ripieno al centro, chiudete piegando a metà e saldate il bordo della mezzaluna con i rebbi della forchetta.

C Fagottino Ritagliate un quadrato, mettete una noce di ripieno al centro e chiudetelo a fagottino raccogliendo i vertici al centro e sigillandoli.

d Croissant Ritagliate un triangolo allungato di pasta, posate una noce di ripieno verso la base. Chiudetelo arrotolando a partire dalla base (potete scoprire i segreti di questa tecnica nella sezione dedicata alle ricette dei dolci).











2 Fagiolini PIEMONTE al vino rosso

IMPEGNO Facile TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g fagiolini

200 g pomodori perini

150 g vino rosso

80 g lardo affettato

aglio – prezzemolo pepe in grani olio extravergine di oliva

basilico - sale

versate il vino rosso in una casseruola, unite uno spicchio di aglio, 3 foglie di basilico e 5 grani di pepe. Cuocete finché non si sarà ridotto della metà, diventando una salsa.

SBOLLENTATE i fagiolini in acqua salata per 5'. Sbollentate anche i pomodori per 2', pelateli e tagliateli a spicchi sottili.

SCALDATE un filo di olio in una casseruola e rosolatevi per 5' i pomodori e i fagiolini; condite infine con prezzemolo tritato e sale.

TAGLIATE le fettine di lardo a quadratini e arrostiteli in padella fino a quando non saranno diventati croccanti.

COMPLETATE i fagiolini e i pomodori

con la salsa di vino e il lardo croccante.

LA SIGNORA OLGA dice che questo contorno della cucina casalinga ossolana, noto come "baggianata", si dovrebbe preparare stufando i fagiolini con vino rosso, lardo e pomodoro.

Noi lo abbiamo reso più attuale, preparando a parte la salsa di vino e il lardo arrostito: il risultato è un piatto più fresco, in cui meglio si apprezzano i contrasti di sapore e di consistenza.

VINO rosato secco, fragrante, di buona acidità.

- · Riviera del Brenta Rosato
- Tarquinia Rosato
- Mandrolisai Rosato



3 Insalata di fichi con quinoa soffiata

IMPEGNO Facile TEMPO 20 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g fichi freschi

150 g mozzarella

80 g cuore di lattuga

80 g misticanza

80 g rucola

30 g quinoa soffiata

olio extravergine di oliva mediamente fruttato - aceto balsamico - sale - pepe PELATE e centrifugate 250 g di fichi; frullate 100 g di centrifugato con 2 cucchiai di olio, sale, pepe e un cucchiaino di aceto balsamico ottenendo una salsa cremosa.

LAVATE e tagliate i tre tipi di insalata.

AFFETTATE la mozzarella a quadrotti.

TAGLIATE a spicchi i fichi rimanenti.

RACCOGLIETE tutto in una ciotola, aggiungete la quinoa soffiata, condite con 2 cucchiai di olio, uno di aceto balsamico e una presa di sale. Stendete la salsa di fichi nella ciotola di portata, accomodatevi sopra l'insalata e servitela subito.

LA SIGNORA OLGA dice che la quinoa è una pianta erbacea originaria dell'America Latina i cui semi, sostanziosi e privi di glutine, si usano come quelli dei cereali, mentre le foglie si consumano come quelle degli spinaci. Si acquista in chicchi interi o soffiati nei negozi di specialità biologiche o nei supermercati più riforniti.

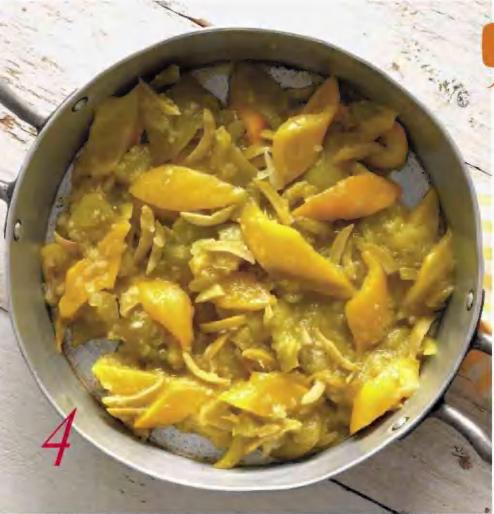
OLIO caratterizzato da sentori di erba fresca e note di pomodoro, rotondo e vellutato.

· Colline Salernitane Dop

VINO bianco secco, leggermente aromatico.

- · Capriano del Colle Bianco
- · Reno Bianco
- · Circeo Bianco







4 Peperonata

dalla

4 Peperonata gialla isolana

IMPEGNO Facile TEMPO 30 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g peperoni gialli

450 g peperoni verdi

300 g pomodori costoluti verdi

50 g olive verdi snocciolate

3 cipolle bianche

aceto di vino bianco

olio extravergine di oliva - sale

LAVATE i peperoni e i pomodori. Tagliate i primi a listerelle e i secondi a fettine.

TRITATE le cipolle e le olive.

SCALDATE 2 cucchiai di olio in una casseruola, unite la cipolla tritata, fatela imbiondire e aggiungete i peperoni, i pomodori e le olive. Dopo 5' sfumate con 2 cucchiai di aceto bianco e salate.

PORTATE a cottura in 20' circa e servite la peperonata tiepida o a temperatura ambiente.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco
- Todi Grechetto
- Contessa Entellina Viognier

5 Valdostana di melanzana e pomodorini ripieni

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 40' Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg melanzane tonde

70 g pangrattato più un po'

30 g grana grattugiato

8 pomodorini ciliegia

2 uova

basilico – limone origano fresco olio extravergine di oliva olio di arachide sale – pepe

LAVATE 500 g di melanzane, foratele con una forchetta e infornatele a 180°C per 1 ora e 10' circa. Al termine pelatele e frullate la polpa. Mescolatene 150 g con il succo di mezzo limone, 3 cucchiai di olio extravergine e una presa di sale ottenendo una crema. Unite alla crema un cucchiaio scarso di pangrattato, il grana, qualche foglia di origano e una macinata di pepe. AFFETTATE molto sottilmente le melanza

AFFETTATE molto sottilmente le melanzane rimaste ricavando 16 rondelle; salatele.

LAVATE i pomodorini, tagliate la calotta superiore, scavateli e farciteli con un po' di crema di melanzane.

TRITATE 10 foglie di basilico con 70 g di pangrattato.

SBATTETE le uova con un pizzico di sale.
FORMATE dei "panini" farcendo le fette di melanzana a due a due con un po' di crema di melanzane e, a piacere, con una fettina di pomodoro ramato. Passate i "panini" nelle uova sbattute, poi nel pangrattato al basilico, premendolo per farlo ben aderire. Friggeteli in abbondante olio di arachide a 175-180°C e scolateli su carta da cucina. Servite le valdostane con i pomodorini farciti.

LA SIGNORA OLGA dice che per alleggerire la preparazione potete cuocere le valdostane al forno: una volta impanate, conditele con un filo di olio extravergine e infornatele a 200 °C per 20-25'.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Valle d'Aosta Petite Arvine
- Candia dei Colli Apuani Bianco
- Pentro di Isernia Bianco

6 Sauté di funghi cardoncelli, zucchine e carote

IMPEGNO Facile TEMPO 40 minuti Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g funghi cardoncelli

250 g zucchine

200 g carote

60 g pomodori secchi

60 g cipolla bianca

olio extravergine di oliva - aglio - sale

AFFETTATE sottilmente la cipolla e i pomodori secchi. Scaldate un cucchiaio di olio in una casseruola, fatevi appassire la cipolla, unite i pomodori secchi, 500 g di acqua e cuocete per 30' a fuoco medio; frullate poi in crema.

TAGLIATE le carote e le zucchine in lunghe fettine, poi riducetele a losanghe; sbollentatele in acqua bollente salata per 5' e scolatele.



LAVATE e affettate i funghi cardoncelli. Scaldate in una padella un filo di olio, unite uno spicchio di aglio, pelato e schiacciato, e i funghi; cuocete per 10', poi salate. Unite le verdure sbollentate e saltate tutto insieme a fiamma vivace per altri 3'. SERVITE il sauté di verdure e funghi

SERVITE il sauté di verdure e funghi accompagnandolo con la crema di pomodori secchi, che aggiungerà una nota sapida molto appetitosa.

LA SIGNORA OLGA dice che il cardoncello (Pleurotus fuscus) è un fungo pregiato di colore dal rossiccio al biancastro, di cui piacciono la consistenza soda e asciutta della polpa e l'aroma delicato. Tipicamente

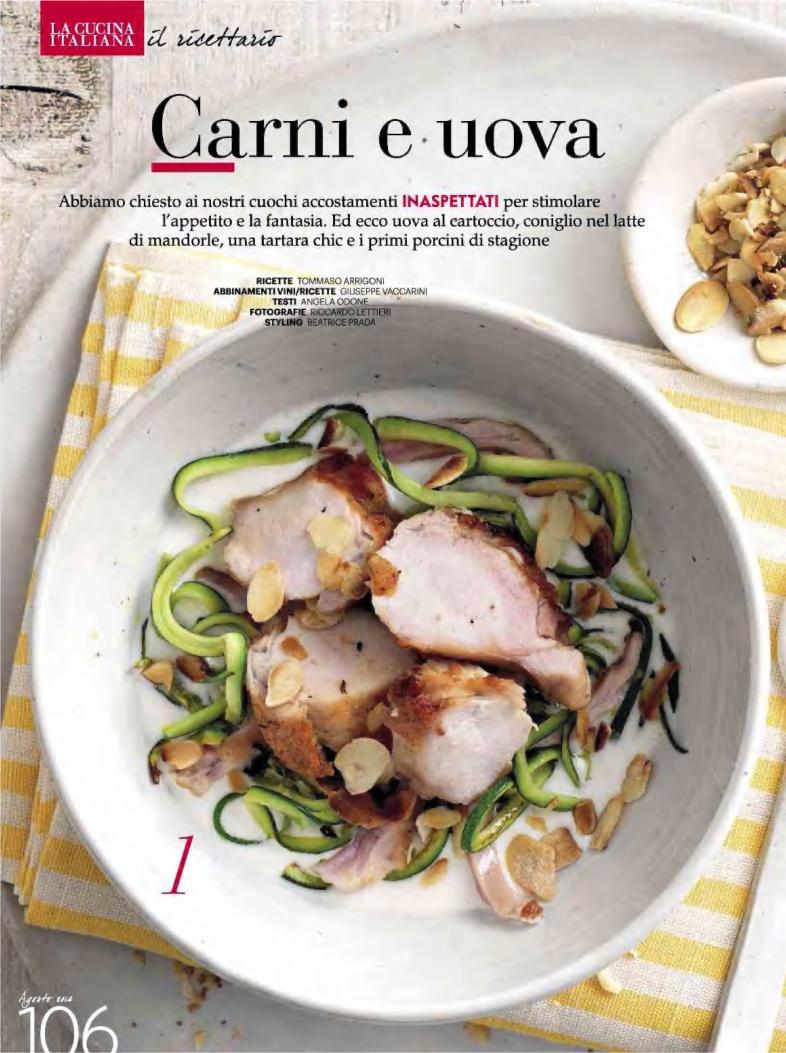
estivo, è più diffuso nelle regioni meridionali, soprattutto in Basilicata e in Puglia.

VINO bianco secco, leggermente aromatico.

- Piemonte Cortese
- Piave Verduzzo
- Campi Flegrei Falanghina

PREPARAZIONE DELLA PEPERONATA DAVIDE NOVATI

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 22 maggio





1 Coniglio in zuppetta di mandorle

IMPEGNO Medio TEMPO 45 minuti più 1 ora di riposo Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g sella di coniglio disossata

400 g latte

140 g mandorle pelate non tostate 3 zucchine di medie dimensioni aglio – timo – burro olio extravergine di oliva – sale – pepe

RACCOGLIETE in una casseruola il latte e le mandorle, portate quasi all'ebollizione, spegnete, coprite e lasciate in infusione per 1 ora.

FRULLATE in crema il latte con le mandorle, filtrate, riportate sul fuoco e fate bollire per 2', poi spegnete.

RICAVATE dalle zucchine solo la parte verde e tagliatela in listerelle sottili. Saltate le listerelle di zucchina in una padella antiaderente rovente velata di olio con uno spicchio di aglio per 2-3'.

SEPARATE i due filetti di coniglio dalla sella, poi salate e pepate tutta la carne.

RACCOGLIETE in una padella antiaderente una noce di burro, un paio di rametti di timo, portate sul fuoco e cuocete i filetti per 10' circa voltandoli su tutti i lati.

SCOTTATE il resto della sella di coniglio in un'altra padella con una noce di burro per meno di 1' per lato.

DISTRIBUITE il latte di mandorle nei piatti, unite le listerelle di zucchina e completate con il filetto di coniglio tagliato a fettine e il resto della sella ridotto a striscioline.

DECORATE a piacere con lamelle di mandorle tostate.

LA SIGNORA OLGA dice che questo piatto può essere realizzato anche usando solamente il filetto del coniglio, che si trova in commercio già separato dalla sella.

VINO rosso secco, leggero di corpo.

- · Rossese di Dolceacqua
- Arcole Merlot
- Cesanese di Olevano Romano secco

LO STILE IN TAVOLA

Tutti i piatti, la ciotolina e il cucchiaino Unomi Laboratorio di Ceramica, canovaccio a righe Telerie di Poirino.

SCUOLA DI CUCINA

I TAGLI DEL CONIGLIO

I peso di un coniglio medio va da 1,2 kg a 1,8 kg. Se lo usate intero, non disossato, calcolate di servirne circa 250 g a persona. Da un coniglio si ricavano 9 parti, più o meno ricche di polpa: le cosce, la sella con i lombi, il busto con le costole e le zampe anteriori. Ecco come sezionarlo.

Tagliate la testa, eliminate le interiora (potete conservare il fegato e i rognoni per trifolarli o per unirli al coniglio in umido) e staccate le cosce praticando due tagli nel punto dove si innestano nel tronco.

b-**c** Praticando una serie di tagli, staccate nello stesso modo anche le zampe anteriori, la parte meno carnosa del coniglio.

d Dividete la sella a metà con un taglio netto nel punto in cui terminano le costole. La sezione con le costole tagliatela quindi in tre pezzi, l'altra parte della sella, a seconda della dimensione, in due o tre.

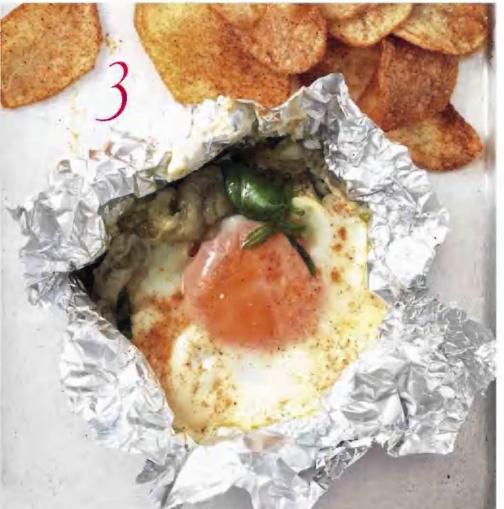












2 Tartara di bue con "sbriciolata" ai capperi e olive

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g peperoni gialli

480 g polpa di filetto di bue

200 g robiola cremosa fresca

70 g farina 00

50 g burro

40 g farina di mandorle

30 g capperi dissalati

30 g olive taggiasche snocciolate sott'olio

20 g semola rimacinata di grano duro 2 scalogni – 1 tuorlo olio extravergine di oliva sale – pepe bianco

mondate i peperoni, eliminate le parti bianche e i semi e tagliateli in tocchetti.

PELATE uno scalogno, affettatelo finemente e appassitelo in una casseruola capace con 2 cucchiai di olio per un paio di minuti; unite quindi i tocchetti di peperone, alzate la fiamma e dopo 1-2' bagnate con 400 g di acqua; riducete la fiamma e lasciate cuocere coperto per circa 1 ora. Spegnete, frullate tutto in crema, salate, pepate e completate con un filo di olio.

TRITATE grossolanamente i capperi e le olive. IMPASTATE la farina 00 con la farina di mandorle, la semola, 1 tuorlo, 5 g di sale e il burro fino a ottenere un impasto sabbioso, poi incorporate i capperi e le olive. Stendete il composto allo spessore di quasi 1 cm in una placca foderata di carta da forno e infornate la "sbriciolata" nel forno ventilato a 160 °C per 25' circa.

TRITATE finemente lo scalogno rimanente.

CONDITE la robiola con una generosa
macinata di pepe, un pizzico di sale e un filo
di olio. Mescolate fino a ottenere un composto
omogeneo e cremoso.

RIDUCETE la polpa di bue in dadini di piccole dimensioni e conditeli con sale, pepe, olio.

STENDETE nei piatti un po' di crema di peperoni, accomodatevi 3 quenelle di tartara di bue, unite la robiola condita, completate con la "sbriciolata" a tocchi e decorate a piacere con finocchietto.

VINO rosso secco, leggero di corpo.

- Monferrato Dolcetto
- Friuli-Latisana Pinot nero
- Assisi Rosso

3 Uovo al cartoccio e patatine alla paprica

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora e 20' Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g 2 melanzane lunghe 250 g patate

4 uova - basilico - aglio paprica dolce in polvere - olio di arachide olio extravergine di oliva - sale

pividette le melanzane a metà, praticate dei piccoli fori sulla buccia, disponetele su una placca foderata di carta da forno e infornate nel forno ventilato a 180 °C per 40'. Ricavate la polpa delle melanzane senza romperla, asciugatela con carta da cucina, disponetela in una pirofila con uno spicchio di aglio, qualche foglia di basilico spezzettata e coprite di olio extravergine. Sigillate con la pellicola e fate marinare per 30'.

e fate marinare per 30°.

PELATE le patate, tagliatele con la mandolina in fettine sottili e lasciatele immerse in acqua fredda per 30°. Poi sgocciolatele, asciugatele con carta da cucina e friggetele in abbondante olio di arachide a 160-170°C fino a doratura, infine scolatele su carta da cucina. Lasciatele raffreddare e spolverizzatele con sale e paprica.

SGOCCIOLATE le falde di melanzana e dividetele a metà nel senso della lunghezza. Formate su un foglio di alluminio una sorta di nido con due falde di melanzana, rompete all'interno un uovo, profumate con basilico, spolverizzate con poca paprica, salate e chiudete il cartoccio. Confezionate così altri 3 cartocci e infornateli a 180°C per 8-9°.

VINO bianco secco, sapido, floreale.

SFORNATE i cartocci e serviteli con

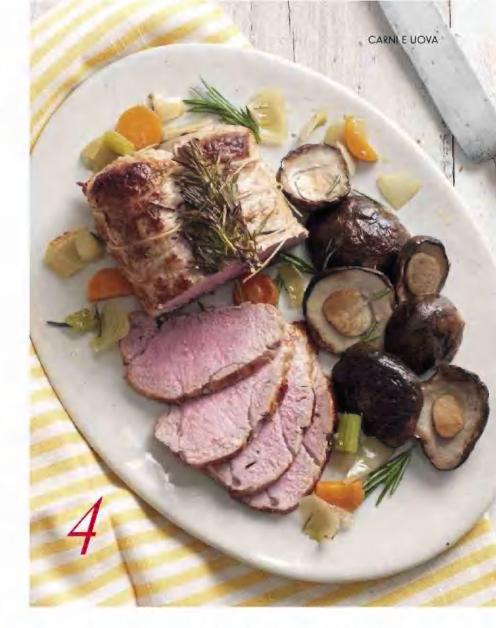
· Terre Alfieri Arneis

le patatine alla paprica.

- Colli Orientali del Friuli Cialla Bianco
- Erice Ansonica

BIRRA chiara e leggermente velata, con aromi di vaniglia, frutta e luppolo; fresca, quasi acidula e ricca di anidride carbonica.

- Weizen o Weiss
- · Bière Blanche o Witbier



4 Vitello al forno con cappelle di porcino

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 kg controfiletto di vitello
 - 12 cappelle di funghi porcini di medie dimensioni pulite
 - 1 gambo di sedano
- 1 cipolla 1 carota aglio rosmarino - sale olio extravergine di oliva

RIDUCETE il sedano, la carota e la cipolla in tocchetti, distribuiteli in una pirofila unta con un velo di olio.

LEGATE la carne a mo' di arrosto in modo che conservi la forma durante la cottura; rosolatela sulla fiamma vivace in una padella di grandi dimensioni velata di olio per 1-2' per lato in modo che si formi una crosticina ben colorita; accomodatela quindi nella pirofila con sedano, carota e cipolla, aggiungete un rametto di rosmarino, salate e infornate a 180 °C nel forno ventilato per 35-40'; sfornate e lasciate riposare la carne per una decina di minuti prima di affettarla. CUOCETE i funghi in olio con aglio e rosmarino per 10' da un lato, poi voltateli e cuoceteli per altri 4-5'. Salateli e serviteli con il vitello.

VINO rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento.

- Valtellina Rosso
- · Morellino di Scansano
- Lamezia Rosso
- Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 14 maggio





1 Cornetti con yogurt e granita al cioccolato

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora e 15' Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

230 g pasta sfoglia stesa

125 g yogurt greco

100 g zucchero semolato

60 g cioccolato fondente

15 g cacao amaro

zucchero a velo - vaniglia

MISCELATE bene il cacao con lo zucchero semolato in una casseruola. Aggiungete 350 g di acqua e mescolate; scaldate finché lo zucchero non si sarà sciolto. Versate il composto sul cioccolato spezzettato, mescolate finché non si sarà fuso. Fate raffreddare, poi versate nella gelatiera e avviatela: otterrete una granita.

TAGLIATE in otto spicchi il disco di sfoglia e arrotolateli, partendo dalla base, formando altrettanti cornetti. Spennellateli con acqua, cospargeteli di zucchero a velo e infornateli a 200°C per circa 20'.

APRITE a metà per il lungo mezzo baccello di vaniglia, raschiate i semi con la lama di un coltellino, uniteli allo yogurt e mescolate. Farcite i cornetti con lo yogurt e serviteli con la granita.

LA SIGNORA OLGA dice che potete preparare la granita anche senza gelatiera, mettendo il composto in freezer e mescolandolo ogni mezz'ora, così che si cristallizzi in modo uniforme, finché non avrete ottenuto la giusta consistenza. Potete utilizzare una sfoglia stesa rotonda o rettangolare, la forma del cornetto cambierà di poco.

VINO aromatico dolce dal profumo di frutta esotica.

- · Alto Adige Sauvignon VT
- · Riesi Bianco VT

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Unomi Laboratorio di Ceramica, tazzina Maxwell & Williams, tovagliolo écru MarinaC, canovaccio a righe Telerie di Poirino.

SCUOLA DI CUCINA

CORNETTI DI SFOGLIA

Ecco alcuni piccoli segreti per ottenere mini cornetti perfetti.

- Tagliate la sfoglia in triangoli e praticate un piccolo taglio al centro della base: arrotolandoli, la pasta si aprirà e si distribuirà equamente garantendo una cottura uniforme.
- b Allungate la punta schiacciando e appiattendo un po' la pasta per poterla avvolgere meglio.
- C-d Arrotolate i triangoli di pasta; appoggiate i cornetti su una teglia, con la chiusura verso il basso, per evitare che in cottura si aprano. Spennellateli con uovo per un sapore neutro, con uovo e sale o con acqua e zucchero a velo; infornateli a 200 °C per circa 20'. Lasciateli raffreddare e consumateli lisci o farciti a piacere.









dalla PUGLIA

2 Sospiri

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 30' Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

500 g latte

500 g zucchero fondente

400 g zucchero semolato

100 g farina

40 g amido di mais

30 g fecola di patate

30 g alchermes

5 uova - 4 tuorli - vaniglia

DIVIDETE le 5 uova in tuorli e albumi. Montate gli albumi con 150 g di zucchero semolato fino a ottenere una meringa ben ferma. Incorporatevi i 5 tuorli, mescolando con una frusta, poi la farina e la fecola miscelate tra loro e setacciate.

RACCOGLIETE il composto in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia (ø 12 mm) e distribuitelo su due placche coperte con carta da forno in ciuffi a forma di fiamma, lasciando un pennacchio al centro. La base dovrà avere un diametro di circa 6 cm.

INFORNATE i dolci a 180 °C per circa 15', senza aprire il forno in cottura.

senza aprire il forno in cottura. SCALDATE il latte con un baccello di vaniglia aperto per il lungo. Sbattete 4 tuorli con 200 g di zucchero e l'amido di mais. Versate il latte filtrato sui tuorli e cuocete mescolando per 5-6'. Coprite e fate raffreddare la crema. PORTATE a bollore 100 g di acqua con 50 g di zucchero semolato, cuocete per 2', fate raffreddare lo sciroppo, poi unite l'alchermes. SEZIONATE a metà i dolcetti orizzontalmente, spennellate la parte interna dei "cappellini" con lo sciroppo e farcite le basi con la crema. RICOMPONETE i dolci e appoggiateli su una griglia. Sciogliete lo zucchero fondente a bagnomaria e colate la glassa sui biscotti, ricoprendoli. Lasciate rapprendere e servite. LA SIGNORA OLGA dice che lo zucchero fondente si trova facilmente nei supermercati ben forniti e nei negozi che vendono decorazioni per dolci e cupcake. Per dargli una sfumatura rosata, scioglietelo con

VINO passito con aromi di frutta matura.

2 gocce di colorante alimentare rosso.

- · Albana di Romagna Passito
- · Moscato di Trani

3 Pie ai mirtilli

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 30' più 30' di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g mirtilli

200 g farlna più un po' - 150 g burro

100 g zucchero a velo più un po'

1 tuorlo - zucchero semolato - limone - sale

LAVORATE la farina con il burro, poi aggiungete 10 g di zucchero semolato, il tuorlo stemperato con 25 g di acqua e un pizzico di sale. Amalgamate bene l'impasto. LAVORATELO per qualche minuto strisciandolo, quasi spalmandolo, sul piano di lavoro e raccogliendolo di nuovo, in modo da renderlo più elastico. Modellatelo in un panetto, schiacciatelo un po', copritelo e lasciatelo riposare in frigorifero per 30'. DIVIDETELO a metà; stendetene una parte a uno spessore di 3 mm, lavorando su un piano infarinato e con esso foderate uno stampo leggermente svasato (ø 22 cm, h 5 cm), lasciandolo debordare.

CONDITE i mirtilli con 100 g di zucchero a velo e un cucchiaio di succo di limone, versateli nella torta in modo da creare una montagnetta al centro.

stendete la pasta rimasta e coprite la torta; sigillatela lungo il bordo pizzicandola, poi rifilatela con un coltellino. Ripiegate il bordo all'interno e schiacciatelo con una forchetta per sigillarlo e decorarlo.

PRATICATE delle piccole incisioni al centro, spolverizzate con zucchero a velo e infornate a 200 °C per 10'; abbassate a 180 °C e cuocete per altri 40'. Sfornate la torta e tagliatela solo quando si sarà completamente raffreddata.

VINO passito con aromi di frutta matura.

- · Alto Adige Moscato rosa
- · Primitivo di Manduria Dolce naturale

BIRRA chiara o ambrata, con aromi di tostatura, corposa e persistente.

Bock

4 Gelato al grano arso e susine al vino

IMPEGNO Facile TEMPO 35 minuti più 12 ore di infusione Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g susine – 300 g vino rosso 200 g zucchero – 250 g latte



200 g panna fresca 50 g farina di grano arso biscottini leggeri tipo savoiardi

MESCOLATE la farina di grano arso con il latte freddo, coprite e lasciatela in infusione in frigorifero per 12 ore.

cuocete il vino con 100 g di zucchero semolato per 10', facendolo ridurre della metà. Tagliate in 4 le susine, aggiungetele al vino e cuocetele per altri 5' a fuoco vivace. FILTRATE il latte eliminando la farina di grano arso. Aggiungete la panna e 100 g di zucchero semolato, scaldate fino al bollore, poi fate raffreddare e versate nella gelatiera. SERVITE il gelato con le prugne al vino e con i biscottini.

LA SIGNORA OLGA dice che la farina di grano arso è un tipico prodotto pugliese, ricavato un tempo dai resti del grano raccolto nei campi dopo la bruciatura delle stoppie.
Oggi si ottiene da grano duro appositamente tostato, che conferisce un marcato aroma di tostatura e di affumicato, simile al profumo dell'orzo solubile e del caffè. Si acquista

presso i produttori, anche online. Il sapore del gelato, gustato insieme alle prugne, ricorda quello di una fetta di pane abbrustolito con la marmellata. Se avete una farina di grano arso molto intensa, bastano poche ore di infusione: assaggiate il latte per regolarvi. Se volete preparare i biscottini, montate un uovo e mezzo con 65 g di zucchero semolato finché non sarà spumoso, poi incorporatevi 75 g di farina 00 e 15 g di amido di mais. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere e formate dei biscottini allungati su una placca coperta con carta da forno. Spolverizzateli con zucchero a velo e infornateli a 180 °C per 5', abbassate il termostato a 150 °C e cuoceteli per altri 3-5', per renderli croccanti.

VINO passito con aromi di frutta matura.

- · Sant'Antimo Vin Santo Occhio di Pernice
- Monica di Cagliari Dolce
- Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 29 maggio

TORTA CROCCANTE con RATATOUILLE

Un guscio di pasta di farro da sgranocchiare con un tripudio di verdure di stagione: pomodori, peperoni, zucchine, melanzane, cipollotti e olive. E su tutto una nuvola di RICOTTA SALATA RICETTA FABIO ZAGO ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI TESTI ANGELA ODONE FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

ANTIPASTI

Torta croccante con ratatouille

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 15' più 1 ora di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g melanzana

250 g peperone rosso

250 g zucchine

200 g pomodorini ciliegia

120 g farina di farro

2 cipollotti

ricotta salata olive taggiasche snocciolate basilico - aglio zucchero olio extravergine di oliva sale fino e grosso

- 1 RACCOGLIETE in una ciotola la farina di farro, 30 g di olio, 60 g di acqua, 2 pizzichi di sale fino e uno di zucchero.
- 2-3 INIZIATE a mescolare con la forchetta, poi proseguite lavorando con le dita fino a ottenere un impasto sodo e malleabile. Raccoglietelo in una ciotola, sigillate con la pellicola e fate riposare in frigo per 1 ora. 4 RIDUCETE la melanzana in tocchi di medie dimensioni, raccoglieteli in uno scolapasta, spolverizzateli di sale grosso e lasciateli spurgare per 1 ora. Mondate il cipollotto
- il peperone e le zucchine. 5-6 STENDETE la pasta in una sfoglia sottile. Accomodatela in uno stampo unto di olio (ø 26 cm, h 4 cm), rifilatela lungo il bordo, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e infornate a 180 °C per 20-25'.
- 7 FATE appassire i cipollotti in padella con poco olio per 2-3'. Salateli alla fine e trasferiteli su una placca da forno.

e tagliatelo a tocchi. Fate lo stesso con

- 8 ROSOLATE nella stessa padella i peperoni per 5'. Salateli e uniteli ai cipollotti sulla placca. Fate lo stesso con le zucchine, ma cuocetele solo per 3'.
- 9 SCIACQUATE le melanzane e asciugatele con la carta da cucina, poi rosolatele in padella con olio e aglio per 2-3'. Salatele e spostatele sulla placca insieme alle altre verdure. Infornate la placca a 200 °C per 11-12', poi sfornatela, unite i pomodorini, 2 cucchiai di olive e qualche foglia di basilico. Infornate di nuovo per altri 3'.
- 10 DISTRIBUITE le verdure nel guscio, completate con qualche lamella di ricotta salata e servite subito, per gustare la pasta asciutta e croccante.



AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco, armonico, fragrante Riviera Liqure di Ponente Vermentino 2013

Per una torta dai sapori mediterranei, in stile provenzale, un Vermentino che esprime l'autentica tradizione vinicola del Ponente ligure: smagliante, profumato di canditi e di ginestra, vivace, freschissimo. E appena premiato con la Medaglia d'Oro alla Douja d'Or di Asti, storico concorso enologico nazionale. Servitelo a 10-12 °C. 9 euro.

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo Tessilarte; padella Ballarini.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 23 maggio

ALICI in carrozza con PROVOLONE PICCANTE

Abbiamo RIVISITATO un grande classico: col pesce fresco in diretta dal mercato, con una nota piccante, e tutti i profumi delle erbe aromatiche. Antipasto, primo o pietanza, come più vi piace



PESCI

Alici in carrozza

IMPEGNO Medio TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g 32 alici

40 g provolone piccante

8 fette di pancarré

2 uova

pangrattato prezzemolo - aglio finocchietto capperi dissalati pinoli olio extravergine di oliva sale

PULITE le alici: staccate la testa e tirandola delicatamente eliminate anche le interiora; aprite il corpo a libro e privatelo della lisca centrale. Sciacquate i filetti sotto l'acqua corrente, asciugateli con carta da cucina e infine eliminate le codine.

2 TRITATE finemente un ciuffo di

2 TRITATE finemente un ciuffo di finocchietto, uno di prezzemolo, 2 cucchiai di pinoli, 1 cucchiaio di capperi e mezzo spicchio di aglio.

3 AFFETTATE il provolone in fettine sottili. Eliminate la crosta dal pancarré.

4 DISTRIBUITE su 4 fette di pancarré 16 alici, 4 su ognuna. Cospargetele con il trito di prezzemolo e pinoli.

5 COPRITE con uno strato di fettine di provolone piccante.

6 ACCOMODATE il resto delle alici sul provolone e chiudete i sandwich con le rimanenti fette di pancarré.

7-8-9 SBATTETE le uova in una pirofila bassa e larga. Passate i sandwich nelle uova sbattute e poi nel pangrattato. Voltateli su tutti i lati in modo che non rimangano parti scoperte.

10 ROSOLATE le alici in carrozza in una padella con un dito di olio molto caldo per 1' e mezzo per lato. Scolatele su carta da cucina e salatele. Servitele subito, ancora calde, completando a piacere con insalata e spicchi di limone.

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco, armonico, fragrante

Abruzzo Pecorino 2013 Costantini

Il pecorino è un vitigno abruzzese che è stato riscoperto da pochi anni.
Costantini, tra i pochi che lo vinifica "in purezza", ne valorizza le particolari note citrine, di canfora, di carnomilla e il sapore molto fresco e minerale: doti che lo rendono adatto a un piatto di pesce intensamente aromatico.
Servitelo sui 10-12 °C. 7 euro.

SCUOLA DI CUCINA





















 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 23 maggio

LO STILE IN TAVOLA

Piatto Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo Tessilarte; padella Moneta.

CREMA al CAFFÈ con MELONE in TAZZA

La nota amara e tostata del caffè unita alla dolcezza fruttata del melone: sembrerebbe un AZZARDO, invece crea un'armonia di contrasti ricercata e sorprendente

> RICETTA FABIO ZAGO ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI TESTI ANGELA ODONE FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA



Crema al caffè con sferette di melone

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g latte

150 g panna fresca

80 g zucchero

10 g caffè liofilizzato

8 g gelatina alimentare in fogli mezzo melone – baccello di vaniglia liquore all'anice – caffè in chicchi

1-2 AMMOLLATE la gelatina in acqua fredda. Mettete le tazze che userete per servire la crema al caffè in freezer mentre preparate il resto della ricetta. Raccogliete in una piccola casseruola il latte con lo zucchero, il caffè liofilizzato e mezzo baccello di vaniglia aperto a libro.

3 PORTATE la casseruola sul fuoco e scaldate fino a poco prima del bollore (80 °C).

4 TOGLIETE dal fuoco e unite la gelatina strizzata. Mescolate fino a quando non si sarà perfettamente sciolta, poi filtrate e lasciate intiepidire.

5 MONTATE 100 g di panna.

• RICAVATE dal mezzo melone delle palline di piccole dimensioni usando uno scavino (ø 0,5 cm) fino a ottenere circa 200 g di polpa. Distribuite le palline di melone nelle tazze fredde e poi mettetele in frigo (conservatene una piccola parte per decorare alla fine).

7 IMMERGETE la ciotola con il composto di latte, ormai tiepido, su un bagnomaria di acqua e ghiaccio e profumatelo con un bicchierino di liquore all'anice.

8 UNITE la panna montata mescolando delicatamente.

9 DISTRIBUITE il composto nelle tazze e rimettetele in frigo per almeno 3 ore.

10 COMPLETATE con il resto della panna, montata, con le palline di melone tenute da parte e decorate con un chicco di caffè. Servite subito.

AL BICCHIERE

Un passito con aromi di frutta matura Terre Siciliane Passito "L'Ecrù" 2011 Firriato

Non una ma tre vendemmie di uve zibibbo e una lavorazione particolare danno a questo vino dolce freschezza, profumi fuori del comune e una consistenza vellutata. Perfetto su questa crema, è interessante anche con formaggi erborinati e foie gras. Da servire sui 14 °C. 21,50 euro.

SCUOLA DI CUCINA





















 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 23 maggio

LO STILE INTAVOLA

Tovagliolo Tessilarte; casseruola Berndes, fruste a immersione Termozeta, ciotola in vetro Bormioli Rocco.



BUDINO di CILIEGIE

Creato da una lettrice alla fine degli anni Trenta, cotto semplicemente a bagnomaria, è un dolce geniale, buono sia caldo sia freddo, che oggi noi chiameremmo **CRUMBLE**



ciascuno la sua madeleine: se pensiamo al budino, appare l'immagine di un bel dolce tremolante, la più desiderata delle merende. In realtà il meraviglioso mondo del budino è un universo, fatto di infinite consistenze e varianti dolci e salate. E questo "budino (caldo) di ciliegie" è la quadratura del cerchio. Perché assomiglia più a un crumble, un tipico dolce britannico a base di frutta e di grosse briciole di pasta frolla cotto in forno, che non fa parte della famiglia dei budini. Esiste, insomma, una certa confusione sull'argomento e anche l'anonima abbonata che propose questa ricetta per la rubrica dedicata alle lettrici, nel luglio del '38, forse non aveva le idee chiare. Ma qual è l'origine del budino? Nel Settecento veniva chiamato pudino, podino o puddingo, bodino nell'Ot-

tocento e quindi budino con l'arrivo del XX secolo. Secondo l'Enciclopedia Treccani, deriva dall'inglese pudding, tipica pietanza del mondo anglosassone (dolce o salata, a base di farinacei o altri ingredienti, latte, uova e cotto in stampi), a sua volta influenzato dall'antico boudin francese, parente strettissimo del sanguinaccio, l'insaccato, anche in versione dolce, fatto con sangue di maiale. Alla fine dell'Ottocento, Pellegrino Artusi ne La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene definì budini le preparazioni dolci, annoverando invece fra gli sformati quelle salate. Il budino presentato dall'abbonata oggi ci appare un dolce straordinario: inventivo, risparmioso e ghiotto, capace di far felici i bambini e di far tornare un po' bambini i grandi.

(S. Cornaviera - www.massaiemoderne.it)

RICETTE A CONFRONTO

Budino di ciliegie

2014

1938 RICETTA ORIGINALE

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora e 20' Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

650 g ciliegie

500 g pangrattato

250 g latte

120 g zucchero

2 uova - 1 tuorlo

limone - burro - vaniglia - sale

IMPASTATE il pangrattato con le uova, il tuorlo, il latte, 100 g di zucchero, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di un limone, 70 g di burro fuso e i semi di mezzo baccello di vaniglia: otterrete un composto di grosse briciole. SNOCCIOLATE e tagliate a metà le ciliegie. IMBURRATE uno stampo rotondo e disponetevi a strati alterni 500 g di ciliegie e le grosse briciole. Infornate a 160 °C per 1 ora. SCIOGLIETE in padella 20 g di zucchero e mezzo cucchiaio di burro; aggiungete un goccio di acqua e le ciliegie rimaste, cuocetele per 5', finché non saranno sciroppate. Servitele insieme al dolce, completando a piacere con panna montata. LASIGNORA OLGA dice che, in mancanza di ciliegie fresche, si possono utilizzare quelle

 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 28 maggio

disidratate o sciroppate.

Mezzo chilogrammo di ciliege, grammi 500 pane grattato, due uova, un bicchiere di latte, grammi 100 zucchero, buccia di limone, grammi 50 burro, profumo di vaniglia. Si leva il peduncolo alle ciliege: a parte con le uova, pane, latte e zucchero si forma una pasta soffice, profumandola con la buccia di limone grattugiata. In uno stampo rotondo, bene imburrato e spolverizzato di pane grattugiato, metteremo uno strato di pasta, alternandolo con le ciliege. L'ultimo sarà di ciliege, che cospargeremo con fiocchetti di burro. Si mette detto composto, coperto, a cuocere a bagno-maria per due orette. Si sforma e si serve caldo o freddo a piacere. Si può renderlo più gustoso freddo, accompagnandolo con della panna montata. È un dolce molto economico e che non richiede il forno che a molti difetta. Indicato come pasto della sera per i bimbi.





Che cosa è cambiato

a principale modifica che abbiamo portato nella preparazione di questo budino riguarda la cottura. Oggi, ben diversamente dal 1938. tutti hanno un forno, che consente di cuocere il budino con risultati migliori e in tempi più brevi rispetto al bagnomaria. Abbiamo inoltre aumentato leggermente la quantità del burro e aggiunto alla ricetta le ciliegie caramellate, per arricchire la panna montata di accompagnamento.





UN MOMENTO DEL TORNEO: fra i premi consegnati a ogni tappa, un corso individuale di cucina presso la nostra Scuola. Sotto, due degli chef dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe che hanno organizzato le piacevoli pause di ristoro.

BUCHE e fornelli

Nei più eleganti golf club d'Italia sport e alta cucina si incontrano con la riuscita formula di fair play e buon vivere della prima Pommery Golf Cup

i conclude sabato 6 settembre al Golf Club Bergamo L'Albenza di Almenno S. Bartolomeo la Pommery Golf Cup 2014, che ha coinvolto appassionati di green e chef dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, autori delle eccellenti occasioni di ristoro che hanno allietato il torneo. "Il mondo del golf è simbolo di lifestyle e benessere e il momento conviviale che conclude ogni appuntamento celebra la qualità della vita", afferma Mimma Posca, AD di Vranken-Pommery Italia, che ha voluto sostenere l'evento. L'abile golfista che con il primo colpo di un par 3 (buca da farsi in 3 colpi) a ogni tappa si è avvicinato di più alla buca dedicata a La Cucina Italiana, media partner della manifestazione insieme alle testate AD e a Traveller, ha vinto un corso di cucina con i nostri chef nella Scuola di Milano. M.B.



AUTORE DEL PRIMO BRUT della storia dello Champagne, Pommery abbraccia la filosofia del golf, sport che si svolge in un contesto di raffinata tranquillità al contatto con la natura.













La tua carta **Visa** ti apre un mondo di **vantaggi**

Entra nel Live Club powered by Visa e scopri quanti privilegi ti aspettano

Iscriversi è semplicissimo, basta registrarsi sul sito per approfittare dei reward a te riservati. Primo tra tutti, un abbonamento di 4 numeri all'edizione digitale della tua rivista Condé Nast preferita, a scelta tra quelle proposte. Potrai anche vedere i video tips in fatto di styling, food e make up, pensati per te da Condé Nast e Visa per essere sempre cool e up to date. Ma soprattutto, ti aspettano uno shopping incredibilmente glam e sconti esclusivi in alcuni tra i più noti store d'Italia, online e non. Purtroppo per gli altri, tutto questo è solo per i possessori di carte Visa e V PAY.

Scopri di più su cnlive.it nella sezione dedicata

Iscrizione al Live Club powered by Visa riservato solo al titolari di carte Visa e V PAY. Operazione a premio dal 10/07/2014 al 10/10/2014. Regolamento, informativa privacy e dettaglio premi nella sezione *Live Club powered by Visa* sui sito <u>cnlive.it.</u> Per maggiori informazioni chiama lo 0543/465060 attivo dal lunedì al venerdi dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18.

Live Club powered by Visa



L'INDICE dello CHEF



A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare l'impegno e il tempo di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

Fritto misto al nero di seppia	1 h e 30' 4 h 3 h e 20' 1 h 1 h e 30'	<u></u>	**	65 67 82 87
Focaccia con pomodori verdi e salsa agropiccante Frittatine con salsa di cozze e gelato ai capperi Fritto misto al nero di seppia *** 30' "Granita" di pomodoro, calamari e zucchine *** 50' Grissini lievitati al rosmarino *** 45' ** 30' Grissini rapidi al grana e timo *** 45' ** 30' Mattonella "carbonara" con sfoglie di pancetta Tartara di melanzana fumé e mozzarella *** 50' Torta croccante con ratatouille *** 1 ora e 15' Trecce al cacao, lardo e mostarda *** 1 ora e 30' *** 1 ora e 30' *** 1 ora *** 2 ora *** 1 ora e 40' *** 25' *** Rigatoni con salsa di peperoni *** 1 ora Riso bicolore con triplo condimento *** 25' Spaghetti con ricotta e olive *** 50' Spaghetti con ricotta e olive *** 50' Spaghetti on ricotta e olive *** 50' Spaghetti on ricotta e olive *** 50' Spaghetti di riso e carpaccio *** 2 ore *** 50' *** 2 ore *** 50' Calamari al mo' di arancino *** 40' Calamari al vopore con zenzero *** 40' Calamari al vapore con zenzero *** 40' Calamari al vapore con zenzero *** 40' Calamari al vapore con zenzero	4 h 3 h e 20' 1 h 1 h e 30'		7	82 87
Fritto misto al nero di seppia ★★ 30° 1 Fritto misto al nero di seppia ★★ 30° 2 "Granita" di pomodoro, calamari e zucchine ★★ 50° 3 Grissini lievitati al rosmarino ★ 45° 3 3 Grissini rapidi al grana e timo ★ 40° 1 4 Mattonella "carbonara" con sfoglie di pancetta ★★ 1 ora 1 Tartara di melanzana fumé e mozzarella ★ 50° 50° 1 Torta croccante con ratatouille ★★ 1 ora e 15° 1 1 ora e 20° PRIMI piatti & Piatti unici Cappuccino di cannellini e malfatti ★ 1 ora e 30° 1 1 PRIMI piatti & Piatti unici ★ 1 ora 2 1 PRIMI piatti & Piatti unici ★ 1 ora 2 2 PRIMI piatti & Piatti unici ★ 1 ora e 30° 2 PRIMI piatti & Piatti unici ★ 1 ora e 30° 2 PRIMI piatti & Piatti unici ★ 1 ora 2 Primi piatti & Piatti unici ★ 1	4 h 3 h e 20' 1 h 1 h e 30'	**************************************	1	87
Fritto misto al nero di seppia "Granita" di pomodoro, calamari e zucchine Grissini lievitati al rosmarino A 45' Grissini rapidi al grana e timo Mattonella "carbonara" con sfoglie di pancetta Tartara di melanzana fumé e mozzarella Torta croccante con ratatouille Trecce al cacao, lardo e mostarda *** 1 ora e 15' Trecce al cacao, lardo e mostarda *** 1 ora *** 2 ora *** 1 ora e 40' *** Pasta fredda con pesto di rucola *** 40' *** Pennette con polpo e sugo crudo al finocchietto *** 25' *** Spaghetti con ricotta e olive *** 25' *** Spaghettoni alla Norma *** 40' *** Spiedi di riso e carpaccio *** 40' *** Spiedi di riso e carpaccio *** 40' *** Spiedi di ricoreza *** 50' *** Calamari al rono *** 40' Calamari al tonno *** 40' Calamari al vapore con zenzero *** 40' Calamari al vapore con zenzero *** 40' Calamari al vapore con zenzero	4 h 3 h e 20' 1 h 1 h e 30'	*	11111	and bearing and a suppose of the sup
Fritto misto al nero di seppia "Granita" di pomodoro, calamari e zucchine Grissini lievitati al rosmarino A 45' Grissini rapidi al grana e timo Mattonella "carbonara" con sfoglie di pancetta Tartara di melanzana fumé e mozzarella Torta croccante con ratatouille Trecce al cacao, lardo e mostarda PRIMI piatti & Piatti unici Cappuccino di cannellini e malfatti Tora Crema fredda di carote e piselli Tora Lasagne, zucchine e stracchino Pasta fredda con pesto di rucola Pennette con polpo e sugo crudo al finocchietto Rigatoni con salsa di peperoni Riso bicolore con triplo condimento Spaghetti con ricotta e olive Spaghetti on ricotta e olive Spaghettoni alla Norma Spiedi di riso e carpaccio Zuppetta di ceci con cozze e spinaci SECONDI di pesce Alici in carrozza Calamari al vapore con zenzero *** 10ra *** 30' *** 40' *** 30' *** 30' *** 40' *** 30' *** 30' *** 40' *** 30'	3 h e 20' 1 h 1 h e 30'	V		89
Grissini levitati al rosmarino	3 h e 20' 1 h 1 h e 30'	1	**********	4
Grissini rapidi al grana e timo	1 h 1 h e 30'	11171111		79
Mattonella "carbonara" con sfoglie di pancetta Tartara di melanzana fumé e mozzarella **** 50' Torta croccante con ratatouille **** 1 ora e 15' Trecce al cacao, lardo e mostarda **** 1 ora e 30' **** 1 ora e 40' **** 25' **** 25' **** 25' **** 25' **** 25' **** 3 paghetti con ricotta e olive **** 25' **** 25' **** 3 paghettoni alla Norma ***** 40' **** 20' **** 20 ore ***** 50' **** 20 ore ***** 50' **** 20 ore ***** 50' ***** 20 ore ***** 50' ***** 20 ore ***** 50' ***** 20 ore ****** 50' ***** 20 ore ****** 3 ora e 40' ****** 3 ora e 40' ***********************************	lhe30′		V	55
Mattonella "carbonara" con sfoglie di pancetta ★★★ 50° Tartara di melanzana fumé e mozzarella ★ 50° Torta croccante con ratatouille ★★ 1 ora e 15° Trecce al cacao, lardo e mostarda ★★ 1 ora e 30° PRIMI piatti & Piatti unici Cappuccino di cannellini e malfatti ★ 1 ora Crema fredda di carote e piselli ★ 1 ora Fusilli con cozze e pane croccante ★ 1 ora 2 Lasagne, zucchine e stracchino ★ 1 ora e 40° 2 Parmigiana con ragù marinaro ★ 1 ora e 40° 2 Pannette con polpo e sugo crudo al finocchietto 25° Rigatoni con salsa di peperoni ★ 1 ora Riso bicolore con triplo condimento ★ 50° Spaghetti con ricotta e olive ★ 25° Spaghettoni alla Norma ★ 40° Spiedi di riso e carpaccio ★ 40° Zuppetta di ceci con cozze e spinaci ★ 2 ore SECONDI di pesce Alici in carrozza ★ 50° Calamari a mo' di arancino ★ 50° Calamari al tonno ★ 40°<		atempo	1	55
Tartara di melanzana fumé e mozzarella \$50' Torta croccante con ratatouille \$\frac{1}{1}\$ 1 ora e 15' Trecce al cacao, lardo e mostarda \$\frac{1}{1}\$ 1 ora e 30' PRIMI piatti & Piatti unici Cappuccino di cannellini e malfatti \$\frac{1}{1}\$ 1 ora Crema fredda di carote e piselli \$\frac{1}{1}\$ 1 ora Fusilli con cozze e pane croccante \$\frac{1}{1}\$ 1 ora \$2\$ Lasagne, zucchine e stracchino \$\frac{1}{1}\$ 1 ora e 40' Parmigiana con ragù marinaro \$\frac{1}{1}\$ 1 ora e 40' Pasta fredda con pesto di rucola \$\frac{1}{1}\$ 40' Pennette con polpo e sugo crudo al finocchietto \$\frac{1}{1}\$ 25' Rigatoni con salsa di peperoni \$\frac{1}{1}\$ 1 ora Riso bicolore con triplo condimento \$\frac{1}{1}\$ 50' Spaghetti con ricotta e olive \$\frac{1}{1}\$ 25' Spaghettoni alla Norma \$\frac{1}{1}\$ 40' Zuppetta di ceci con cozze e spinaci \$\frac{1}{1}\$ 20' SECONDI di pesce Alici in carrozza \$\frac{1}{1}\$ \$\frac{1}{1}\$ 0ra Calamari al tonno \$\frac{1}{1}\$ \$\frac{1}{1}\$ 0ra	1 h	American		88
Trecce al cacao, lardo e mostarda PRIMI piatti & Piatti unici Cappuccino di cannellini e malfatti	1 h	V	1	66
Trecce al cacao, lardo e mostarda PRIMI piatti & Piatti unici Cappuccino di cannellini e malfatti		acceiver.	1	115
Cappuccino di cannellini e malfatti		4000 0004	ALIAN CONT.	89
Cappuccino di cannellini e malfatti				
Crema fredda di carote e piselli	1h		V	38
Fusilii con cozze e pane croccante Lasagne, zucchine e stracchino Parmigiana con ragù marinaro Pasta fredda con pesto di rucola Pennette con polpo e sugo crudo al finocchietto Rigatoni con salsa di peperoni Riso bicolore con triplo condimento Spaghetti con ricotta e olive Spaghettoni alla Norma Spiedi di riso e carpaccio Au' Zuppetta di ceci con cozze e spinaci SECONDI di pesce Alici in carrozza Aici in carrozza Aici arancino Calamari al tonno Aix 1 ora 25' Spaghettori alla Norma Au' Zore		V	V	93
Parmigiana con ragù marinaro Pasta fredda con pesto di rucola Pennette con polpo e sugo crudo al finocchietto Rigatoni con salsa di peperoni Riso bicolore con triplo condimento Spaghetti con ricotta e olive Spaghettoni alla Norma Spiedi di riso e carpaccio Zuppetta di ceci con cozze e spinaci SECONDI di pesce Alici in carrozza Alici in carroz	2he30'	destrable	113333555	91
Pasta fredda con pesto di rucola Pennette con polpo e sugo crudo al finocchietto Rigatoni con salsa di peperoni Riso bicolore con triplo condimento Spaghetti con ricotta e olive Spaghettoni alla Norma Spiedi di riso e carpaccio Zuppetta di ceci con cozze e spinaci SECONDI di pesce Alici in carrozza Alici in carrozza Alici mono Alici di riso e carpaccio Calamari al tonno Alici di riso e carpaccio Alici di	Washington Co.	ALLE-111	V	95
Pennette con polpo e sugo crudo al finocchietto		31111111	111333350	92
Pennette con polpo e sugo crudo al finocchietto		315011550	1	52
Rigatoni con salsa di peperoni		Sections	TOTAL	85
Riso bicolore con triplo condimento	THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TW	Sections	Highes	94
Spaghetti con ricotta e olive ★ 25' Spaghettoni alla Norma ★ 40' Spiedi di riso e carpaccio ★ 40' Zuppetta di ceci con cozze e spinaci ★ 2 ore SECONDI di pesce Alici in carrozza ★★ 50' Calamari a mo' di arancino ★★ 1 ora Calamari al tonno ★★ 40' Calamari al vapore con zenzero ★ 1 ora	4 h	V	V	52
Spaghettoni alla Norma Spiedi di riso e carpaccio Zuppetta di ceci con cozze e spinaci SECONDI di pesce Alici in carrozza Alici in carrozza Calamari a mo' di arancino Calamari al tonno Calamari al vapore con zenzero *** 40' 40' 40' 40' 40' 40' 40'		30000-00)	V	80
Spiedi di riso e carpaccio Zuppetta di ceci con cozze e spinaci SECONDI di pesce Alici in carrozza Calamari a mo' di arancino Calamari al tonno Calamari al vapore con zenzero ** 40' ** 50' ** 40' ** 40' ** 10ra	133355777777777711111	***************************************	V	78
Zuppetta di ceci con cozze e spinaci SECONDI di pesce Alici in carrozza Alici in carrozza Calamari a mo' di arancino Calamari al tonno Calamari al tonno XX 40' Calamari al vapore con zenzero XX 1 ora	***************************************	V	-	94
Alici in carrozza ★★ 50° Calamari a mo' di arancino ★★ 1 ora Calamari al tonno ★★ 40° Calamari al vapore con zenzero ★★ 1 ora	12 h	***************************************	111-1	27
Alici in carrozza				
Calamari a mo' di arancino ** 1 ora Calamari al tonno ** 40' Calamari al vapore con zenzero ** 1 ora				117
Calamari al tonno ** 40' Calamari al vapore con zenzero ** 1 ora		**********	- Elddanski	43
Calamari al vapore con zenzero ** 1 ora	2 h	/LLL14617	111444445	45
		V	1113330555	44
		Hartanan	***************************************	45
Calamaro ripieno classico ** 1 ora		*********	1140411177	42
Calamari ripieni di caponata ** 40'		2001	0.000	98
Capesante con granita di cetrioli * 40'	4 h	acetteen		97
Coda di rospo à l'armoricaine ** 45'		********	11)	73
Gratin di sarde su pane toscano ** 45'		SPECAREL	***********	78
Marinata piccante per i crostacei * 20'		4*******	*********	47
Marinata piccante per l'ordicacer Marinata "secca" alla nordica per il pesce crudo * 15'			-	47
Pepite di orata impanate * 30'				84
Pizza di mare ** 45'				99
Sogliola con fagiolini e finocchi * 25'	1 h		********	98

Agrots zua

SECONDI di carne, uova e formaggio	IMPEGNO	ТЕМРО	OGGI PER DOMANI		V	Co	PAGINA
Bocconcini di scamone in pizzaiola rustica	*	20'			V		78
Coniglio in zuppetta di mandorle	**	45'		1h	V		107
Cotolettine di vitello con verdure	**	1 ora e 10'		***************************************	*******		56
Involtini di vitello	*	25′					82
Marinata agrodolce per il maiale	*	10′	at	TATALAN TETRATAGAS	111111111111111111111111111111111111111	cod locabil	49
Marinata alle erbe per la grigliata	*	10'	100000000000000000000000000000000000000	***************************************			49
Marinata con latte di cocco per le carni bianche	*	20'		DIGALLIIII (I) Hank	18111124	-141416161	49
Marinata in stile giapponese per i carpacci	*	10'	er salaranantijina	1410-26411193161.	racition.		47
Spiedino di pollo e gamberi con salsa di avocado e limone	*	50′	•	DANIEL HOLLES	оппи	2101301161	54
Tartara di bue con "sbriciolata" ai capperi e olive	**	1 ora e 30'		100000100110011000000	(10031)		108
Uovo al cartoccio e patatine alla paprica	*	1 ora e 20'		193107777111193113351117	PP111111	1	108
Vitello al forno con cappelle di porcino	*	1 ora	213333777777777777777777777777777777777		V	and gares	109
VERDURE							
Fagioli all'uccelletto	*	1 ora e 10'		12 h	7	V	41
Fagiolini al vino rosso 🗯	*	30′	***************************************		***************************************		102
Insalata di ananas, tacchino e more	*	15'		**********	V		81
Insalata di fichi con quinoa soffiata	*	20'			V	1	103
Involtini di melanzana con crema di ceci	*	40'		Japanes I I I I I I I I I I I I I I I I I I I	estilia.	1	68
Melanzane lunghe al funghetto	(a) Killingaansaattin n	20'	9)))))))	30'	V	1	69
Melanzane mignon grigliate	*	15'		121641411111111111111111111111111111111	V	1	69
Melanzane striate in agrodolce	*	25'		144441.00119931444433	V	V	69
Panzerotti con peperoni, melanzane e olive	**	1 ora	nie graciniaschrommitte	1 ora	cention	V	101
Peperonata gialla isolana 🗩	*	30′	ii waxaa waxaa ka ii ii ii aa	·(clip),,,,,	V	V	104
Peperoni ripieni di pane e provolone	*	25'		1310007011110311310310	renine.	V	81
Sauté di funghi cardoncelli, zucchine e carote	*	40'		***************************************	V	V	105
Valdostana di melanzana e pomodorini ripieni	**	1 ora e 40'		199000	ring	1	104
DOLCI & Bevande							
Biscotti "zuccherini" all'alchermes	*	1 ora				1	29
Budino di ciliegie	*	1 ora e 20'		idda	terrari.	V	121
Cornetti con yogurt e granita al cioccolato	*	1 ora e 15'	,		*******	V	111
Crema al caffè con sferette di melone	**	40'	61 - 9240723302224611111411	3 h	econar:	**********	119
Crêpe con salsa al caramello salato	**	40'	e amassammati	14.0001341111111111111111111111111111111		V	75
Estate Bowl	*	10′	ni. Aremanaenkeentiitii	4 h	tecome		14
Gelato al grano arso e susine al vino	*	35'		12 h	Commercial	V	113
Gelato alla halva	*	30'		1h		1	30
Marinata zuccherata per la frutta	*	15'	***************************************	141	recition		48
Pie ai mirtilli	**	1 ora e 30'	7610000100007711110010	30'	20111133	V	113
Semifreddo di more e yogurt con croccante	***	1 ora		4 h	V	V	71
Semifreddo di ribes e meringa	***	1 ora e 15'	- (1111)	9 h	**********	V	71
Sospiri 🔎	**	1 ora e 30'			hat bildness	V	112
Spuma di yogurt con frutti rossi e grissini dolci	*	45'		commentation of designments.	recipion	V	57
Torta di farina saracena	*	1 ora e 20'	- (4114111111111111111111111111111111111	reduced bldg or of con-		V	63
Tortelli di sfoglia alle prugne	*	25′	***************************************			V	83
"Vermut-frappé" con anguria e frutti rossi	*	10'			Minne	V	84

*	Facile	Senza glutine	Piatti che si possono realizzare	Ricette della
**	Medio		in anticipo, interamente	tradizione regionale
***	Per esperti	Vegetariana	o solo in parte (come suggerito nelle ricette)	rivisitate da noi

Indirizzi I nostri

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: www.lacucinaitaliana.it

Ballarini www.ballarini.it

Berndes distr. Allufion

www.berndesitalia.com

Bitossi Home www.bitossihome.it

Bloomingville distr. General Import www.generalimport.it

Bormioli Rocco www.bormiolirocco.com

Centrotavola Milano www.centrotavolamilano.it

Emile Henry www.emilehenry.com

Hay Design da Fritz Hansen www.fritzhansen.com

House Doctor

www.housedoctor.dk Ib Laursen

www.iblaursen.dk

Kenwood www.kenwoodworld.com

la Fabb[®]icadelLino www.lafabbricadellino.com

Laboratorio Pesaro www.lpdesignfactory.it

LSA International distr. Maino

www.lsa-international.com

MarinaC

www.marinac.it

Maxwell & Williams distr. Cristallerie Livellara www.livellara.com

Merci

www.merci-merci.com

Moneta distr. Alluflon www.moneta.it

Off Art di Pamela Venturi www.pamelaventuri.com

Potomak Studio www.potomak.it

Tagina Ceramiche d'Arte www.tagina.it

Telerie di Polrino Tel. 011 8127907

Society by Limonta www.societylimonta.com

Tagina Ceramiche d'Arte

www.tagina.it Termozeta

www.termozeta.com

Tessilarte www.tessilarte.it

Unomi Laboratorio di Ceramica

cristina.boselli@gmail.com

Virginia Casa www.virginiacasa.it

Servicio Abbonomenti Per informazioni, reclami o per quasiasi necessità, si prega di telefenare al n. 199.133,199, oppure inviore un fax al n. 199.144.199. Indirizzo e-maii: abbonati@condenast.it.
il costo della chiamata per i telefani fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di auro al minuto + IVA a senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzata.

Subscription rates absorption bistributor. Press-di S.r.L. c/o CMP Bresde, via Dalmazia 13 - 25197 Bresde (Italy). Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.L. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39.02.45467962 - Tax +39.02.45467231. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)			
AD	12	€ 87,00	€ 147,00			
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00			
TRAVELLER	4	€ 25.00	€ 35.00			
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00			
VOGUE ITALIA	12	€ 87.00	€ 157.00			
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00			
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00			
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00			
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49.00			
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57.00			
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235.00			
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00			
MYSELF	12	€ 55,00	€ 78,00			

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A. Piazza Cantello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI Editorial Director FRANCA SOZZANI Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO Deputy Managing Director FEDELE USAI

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO Communications Director LAURA PIVA Production Director BRUNO MORONA Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA Human Resources Director CRISTINA LIPPI Director Amministrativo ORNELLA PAINI Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: The Condo Nart Publications Charman: S.I. NEWHOUSE, Jr. CEG: CHARLES H. TOWNSEND Provident ROBERT A. SAUERBERG, Jr. Editorial Discess: THOMAS J. WALLACE, Artistic Director, ANNA WINTOUR

In other countries Goods Need International List.

Claimas and Chef Executive JONATHAN NEWHOUSE

In GLAMPAGLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MONTEZ VON LAFFERT
FRANCIA, Asia Paulis JAMES WOOLHOUSE AND MONTEZ VON LAFFERT
FRANCIA, Asia Paulis JAMES WOOLHOUSE

Acquisition and Investores.

Globals Could Nast E-connecce Distante
President: FRAN'& ZAXAN

The Could's Actions of Magnitudes

The Could's Act Group of Magnitudes

VOGUR, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SELE GO, VANTY PARE, BON APPÉTIT, CN TRAVELER, ALLIERE,

WIRED, LUCKY, TEST VOGUR, THE NEW YORKER, WE DEFAILS, COLD DIGEST, CALE WOULD!

THE COURSE OF THE COURSE OF

VOCEE, HOUSE & CARDEN, BEIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, CQ, VANITY FAIR, CR TRAVELLEN, CLAMOUR, CONDE NAST JOHANNERS, GQ STYLE, LDVE, WHILD

VOCUE, VOCUE HOMMES ENTERNATIONAL, AD. GLAMOUR, VOCUE COLLECTIONS, CO., AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOCUE TRAVEL IN FRANCE, COLLE MANUEL DU STYLE

vocue, chomo vocue, vocue bambini, glamour, vocue giobello, vocue sposa, ad, critraveller, cq. vanuty pair, cq style, where, vocue accessore, myself la cucina tralama

VOCUE, GQ, AD, CLAMORIE, CQ STYLE, MYSELE, WIRED

VOGUE, CQ, VOCUE NOVIAS, VOCUE NIÑOS, SPOSABRILA, CN TRAVELER, VOCUE COLECCIONES, VOCUE BELLEZA, GLAMOUR, SPOSABRILA PORTUGAL, AD, VANITY FAIR

VOCUE, GQ. VOCUE CIRL, WIRED, VOCUE WEDDING VOGUE, GO

VOCUE, CQ, AD, CLAMOUR, CQ STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLIESE WORDE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GO MEXICO AND LATIN AMERICA.

VOGUE, GQ, GANGUELLER, AD
Published under Joint Ventures
Benill
Published by Edigen Globo Goode Start S.A.
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE

Spain
Published by Reference Consept. Sci.,
S MODA
Published surder Livetures
Australia
Published worder Livetures
Australia
VOGUE, VOGUE LIVENG, CQ Published by S Media Team Ltd. GLAMOUR

China
Published under copyright occurrents by China Ectorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS Published by IDC MODERN BRIDE

Published under copyright cooperation by Women of Cham SELE AD, CN TRAVELER tablished under copyright cooperation by Chim News Service Fublished under copyright cooperation by Chin GQ, GQ STYLE Cases Republic and Blovzki Published by GZ sans. LA CHENA TEXTANA

Cormany Published by Firstehn Media GmbH LA CUCINA ITALIANA

Published by Anal Springer-Budapert Kischi Ktt. GLAMDUR

VOCUE, CO, VOCUE CIRL, ALLURE, W. GO STYLE Middle East
Published by Arab Publishing Partners EZ-LLC
CN TRAVELER

Published by Busta International Public GLAMOUR

Portugal
Published by Edirectate Sociedade de Publicações, S.A.
VOCUE, CQ

Published by Medialax Group S.A. GLAMOUR, GO

Published by Condé Naci Debpendent Magazines (Fly) List. BOUSE & GARDEN, GU, GLAMOUR, HOUSE & CARDEN GOURMET, GQ STYLE

The Notherlands
Published by G + J Nederland
GLAMOUR, YOGEE
Published by F&I, Publishing Group B.V.
LA CUCINA TEALLANA Thalland Published by Surendingry Media Co. Ltd. VOGUE.

Published by Dejna Media. Group

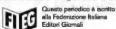
Published by MC Baris Media. Group

Published by MC Baris Yayla Reklam Hismeeleri. De. LTD

IA. CMCJAN IPALIANA.

Distributed by Publishing House UMB LLC.

La Cucinza Italiana - Direttore Responsabile: Ettere Mocchetti. Copyright © 2014 per le Edizioni Condé Nast Registrazione del Tribunale di Milano a. 2360 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A.a iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il munero 6571. Itrit il dritti riservati. Spedizione in abbanamento postale - D.L. 335035 (dritti dritti diservati. Spedizione in abbanamento postale - D.L. 335035 (dritti dritti della 15.00). Espedizione in abbanamento postale - D.L. 335035 (dritti dritti dr









FICHI PROTAGONISTI

I doni più gustosi di fine estate arricchiscono antipasti, insalate e dolci

A TUTTO BENESSERE

La frutta con un tocco in più, per dessert freschi e senza grassi

VIVA LA CROSTATA!

In versione classica, con marmellata o crema, ma anche salata

Cinema e CUCINA

Oggi al lavoro per il nuovo film di Michele Placido, Valeria ama la cucina e gli ingredienti genuini. Adora la pasta al forno del nonno e il panettone preparato dal fratello; lei, invece, conquista tutti CON IL SUO TIMBALLO di maccheroni

VALERIA SOLARINO

Nata in Venezuela da genitori siciliani, è cresciuta e ha studiato a Torino. Dopo il film del debutto La felicità non costa niente, ha recitato, tra l'altro, in Che ne sarà di noi, di Giovanni Veronesi, Viola di Mare di Donatella Maioraca, Vallanzasca - Gli angeli del male di Michele Placido. Molto appassionata di cucina (in famiglia sono tutte buone forchette), le piace andare al mercato, a Roma, e farsi consigliare sugli ingredienti migliori e sul modo di prepararli, perché è convinta che fare bene la spesa sia fondamentale per una buona cucina.



ome Valeria. Cognome Solarino. Professione Attrice. Il suo motto Ricordati di sorridere e cerca di essere felice sempre. Il suo motto in cucina Far stare bene i miei ospiti, non solo con buoni piatti ma anche con un'apparecchiatura gradevole e un'accoglienza conviviale. Se fosse un piatto sarebbe Timballo di maccheroni e melanzane: è una mia specialità ed è ancora migliore l'indomani. Un po' come me, che posso apparire un po' scontrosa e timida all'inizio e devo essere riscoperta il giorno dopo. Il suo piatto preferito La pasta, in tutti i modi, anche in bianco con un filo di olio. Il piatto che detesta Le frattaglie, in genere. La sua bevanda preferita Vino rosso toscano. Il suo chef preferito Il nonno, con la sua pasta al forno, la più buona del mondo. Il suo ristorante preferito L'Andana (il resort della famiglia Moretti che ospita la trattoria toscana dello chef Alain Ducasse). La cucina etnica che le piace di più Mi piace tutto ciò che è piccante e speziato, dal Sudamerica all'India. La cucina giapponese, invece, dopo un po' mi annoia. Il suo libro di cucina preferito Il mio ricettario, colmo di consigli e ricette scritti a mano e di ritagli di giornali, appunti di amiche.

Il suo programma televisivo gastronomico preferito Non guardo la cucina in tv. Lo strumento che non può mai mancare in cucina Il pennello per spennellare. L'ho appena comprato e mi chiedo come abbia fatto finora senza! Mi dà grandi soddisfazioni. Il suo più grande fiasco ai fornelli L'arrosto. Fatto una sola volta, era durissimo e immangiabile. Dovrei riprovare. Il suo successo ai fornelli Il timballo di cui sopra. Il nipote del mio compagno mi ha chiamato zia la prima volta dopo averlo assaggiato! Il suo approccio alla ricetta, fedele o anarchico? Anarchico. La leggo, ma poi ci metto del mio. Da quando conosce La Cucina Italiana? Da sempre, la vedevo a casa della nonna. Che cosa le piace de La Cucina Italiana? Dà indicazioni per una cucina sana: la cucina del nostro Paese permette di star bene perché è semplice e se si usano i prodotti giusti non si può sbagliare. Cerca una ricetta: riviste o web? Decisamente web. Un saluto per la redazione? Buon caffè!

Fotografia Riccardo Ghilardi/Contour by Getty Images, Illustrazioni di Karin Kaliner/2DM



pavonidea[®] **Y**

Entra nel nostro meraviglioso regno...



STAMPI E ACCESSORI IN SILICONE PER COTTURA E SURGELAZIONE







smeg50style.com smeg.it